

Receta | Cheese cake



Chocolate cake

Chantypak	150	g
Queso crema	750	g
Huevos	240	g
Azúcar	220	g
Almidón	40	g
Esencia De Vainilla	10	g

Procedimiento

- Mezclar el queso crema con el azúcar, los huevos y la esencia de vainilla.
- A esta preparación, agregar el almidón tamizado en forma envolvente.
- Batir la crema **Chantypak** a medio punto y mezclar a la preparación anterior.

Base crocante

Tegral patacroust	125	g
Mimetic 32	50	g
Huevo	20	g
Manteca	20	g

Procedimiento

- Mezclar todos los ingredientes, menos la manteca, hasta obtener una masa homogénea.
- Estirar con palote hasta un espesor de 3mm, colocar sobre placa.
- Cocinar a 170°C por 15 minutos

Receta | Cheese cake



Ensamblado

Una vez cocinada la masa base, se debe romper y colocar dentro de una bolsa plástica, con la ayuda de un palo de amasar, golpear esta masa hasta moler y que quede bien fina, colocar el polvo obtenido dentro de un bowl y agregar la manteca, mezclar.

Esta mezcla debe presionarse contra el fondo de un molde circular, previamente enmantecado y con un papel desmoldante.

Sobre esta mezcla, colocar el batido de cheese cake.

Llevar a horno a 180°C por 1 hora.

Decorar con una mezcla de frutos rojos y crema Chantypak.

Rendimiento

Rinde 1 piezas de 135gr. aproximadamente.