

Receituário

Deli Cheesecake



Pelo mundo inteiro

A história do **Cheesecake** existe desde há muitos anos, mais concretamente desde a Grécia Antiga.

Há rumores de ter sido servido aos atletas durante os primeiros Jogos Olímpicos. Encontrou, assim, ao longo do tempo o caminho para Roma, espalhando-se de repente por toda a Europa.



Nova Iorque foi a primeira cidade a criar a sua própria receita: "**New York Cheesecake**".

Na verdade, foi rapidamente adotado com o nome que é hoje conhecido. Desde daí tem conquistado o mundo inteiro, tornando-se numa sobremesa clássica apreciada por todos os consumidores.



Para todas as ocasiões

O **Cheesecake** é consumido em várias ocasiões, seja como uma porção individual ou uma sobremesa à fatia: em eventos especiais, aniversários e muitos outros. Não importa onde é consumido – é sempre apreciado!



O **Deli Cheesecake** é um recheio pronto a usar e feito com 30% de creme de queijo.

A garantia de resultados constantes permite a elaboração de muitas **receitas criativas**.

Além do típico **Cheesecake Americano** (cozido no forno), pode também servir para rechear bolos, adicionar a sobremesas frias, entre outros.

Combina na perfeição com outros recheios de fruta e recheios de chocolate.

É possível, ainda, incorporar **Deli Cheesecake** com natas e obter um recheio mais cremoso.



ÍNDICE

4	Tropical Cheese Cheese Tricolor
5	Cheese Brulé Cheese de Maracujá
6	Cheesecake Japonês Cheesecake de Chocolate
7	Travesseiro de Cheese Cheese Merengado

Tropical Cheese

Ingredientes

MASSA AREADA	
Tegral Satin Cake Chocolate	750 g
Margarina Aristo Bolo-Rei	500 g
Farinha	500 g
Ovos	100 g
COCO CROCANTE	
Coco Ralado	100 g
Açúcar	100 g
Água	20 g

Método de operar

- Bater, com uma raquete, todos os ingredientes até obter uma massa homogênea.
- Laminar a massa a 3mm de espessura.
- Cortar bolachas com o aro de semifrio, de Ø16cm e 5cm de altura.

Método de operar

- Misturar os ingredientes e reservar.



Montagem/Decoração

Untar o aro com **Puralix**, e colocar a *Base de Bolacha* no fundo. Até meio do aro colocar **Deli Cheesecake**. Com a ajuda de um saco pasteleiro, colocar **Topfil Pineapple** no centro do aro.

Acabar de encher o aro com **Deli Cheesecake**. Finalizar com o *Coco Crocante* por cima. Fornear.
Temperatura: ±150°C. **Tempo:** ±70 minutos.

Cheese Tricolor

Ingredientes

MASSA AREADA	
Tegral Satin Cake Chocolate	750 g
Margarina Aristo Bolo-Rei	500 g
Farinha	500 g
Ovos	100 g
CHEESE CHOCOLATE NEGRO	
Deli Cheesecake	350 g
Belcolade Noir Selection	50 g
CHEESE CHOCOLATE BRANCO	
Deli Cheesecake	350 g
Belcolade White Selection	50 g
CHEESE FRUTOS VERMELHOS	
Deli Cheesecake	350 g
Starfruit Fruit Rouges	50 g

Método de operar

- Bater, com uma raquete, todos os ingredientes até obter uma massa homogênea.
- Laminar a massa a 3mm de espessura.
- Cortar bolachas com o aro de semifrio, de Ø16cm e 5cm de altura.

Método de operar

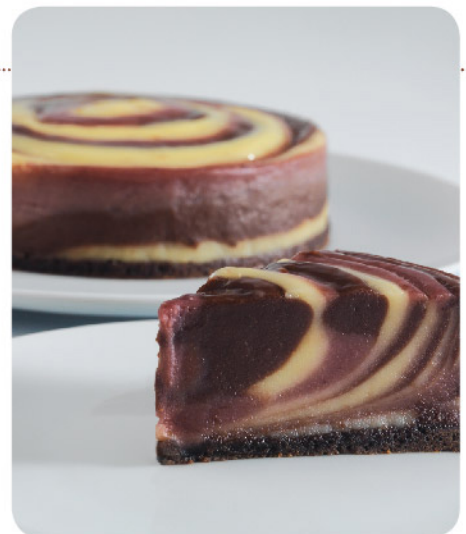
- Derreter o **Belcolade Noir Selection** e juntar ao **Deli Cheesecake** a uma temperatura amena.
- Mexer para ficar um creme homogêneo.

Método de operar

- Derreter o **Belcolade White Selection** e juntar ao **Deli Cheesecake** a uma temperatura amena.
- Mexer para ficar um creme homogêneo.

Método de operar

- Juntar os dois ingredientes a uma temperatura amena.
- Mexer para ficar um creme homogêneo.



Montagem/Decoração

Untar o aro com **Puralix**, e colocar a *Base de Bolacha* no fundo. A partir do centro do aro colocar um pouco de *Cheese Chocolate Branco*, seguidamente por cima e sempre no centro, colocar o *Cheese de Chocolate Negro*, por fim o *Cheese de Frutos Vermelhos* no mesmo sentido.

Repetir estas 3 operações, até o aro ficar cheio. Fornear.
Temperatura: ±150°C. **Tempo:** ±70 minutos.
Depois de frio, cobrir a superfície com **Miroir Neutro**. Decorar como na foto.

Cheese Brulé

Ingredientes

MASSA AREADA

Tegral Satin Cake Neutro	1.500 g
Margarina Aristo Bolo-Rei	1.000 g
Farinha	1.000 g
Ovos	4 un

CREME DE QUEIJO

Chantypak	750 g
Deli Cheesecake	1.500 g
Amido	100 g
Ovos	750 g

Método de operar

- Numa bacia colocar a **Margarina Aristo Bolo-Rei**, o **Tegral Satin Cake Neutro** e os ovos.
- Colocar a bater até obter uma massa homogénea.
- Colocar a descansar no frio aproximadamente 15 minutos.

Método de operar

- Misturar o **Deli Cheesecake** com o amido.
- Juntar o **Chantypak**, os ovos e mexer tudo.
- Deixar repousar 30 minutos.



Montagem/Decoração

Laminar a *massa areada* a 3mm aprox., cortar discos do tamanho da base de uma forma de alumínio de 85ml. Colocar no fundo e de seguida encher com 70g com o *creme de queijo*. Levar ao forno a cozer durante 25 minutos a 180°C.

No fim de arrefecer, colocar açúcar por cima e caramelizar.

Cheese de Maracujá

Ingredientes

BASE BOLACHA

Tegral Satin Cake Chocolate	750 g
Margarina Aristo Bolo-Rei	500 g
Farinha	500 g
Ovos	100 g

RECHEIO DE MARACUJÁ

Deli Cheesecake	750 g
Starfruit Passion (Maracujá)	100 g
Chantypak	375 g
Ovos	375 g
Farinha	50 g
Maracujás	2 un

BRILHO DE MARACUJÁ

Starfruit Passion (Maracujá)	20 g
Miroir Neutro	200 g
Maracujás "sementes"	2 un

Método de operar

- Bater, com uma raquete, todos os ingredientes até obter uma massa homogénea.
- Laminar a massa a 3mm de espessura.
- Forrar um aro pré furado de Ø18cm e 4 cm de altura.

Método de operar

- Misturar o **Deli Cheesecake** com o **Starfruit Passion (Maracujá)**, adicionar a farinha e mexer bem.
- Por fim adicionar os ovos e o **Chantypak** previamente misturados e as sementes do Maracujá.
- Mexer até ficar homogéneo.
- Reservar 10 minutos.

Método de operar

- Misturar os 3 ingredientes, reservar.



Montagem/Decoração

Encher o aro com o *Recheio de Maracujá*, previamente forrado com a *Base de Bolacha*. Fornear.

Temperatura: ±200°C. **Tempo:** ±35 minutos.

Depois de frio, cobrir a superfície com o *Brilho de Maracujá*.

Cheesecake Japonês

Ingredientes

CAKE NEUTRO	
Deli Cheesecake	500 g
Manteiga	50 g
Chantypak	150 g
Ovos (±8)	400 g
Farinha	100 g
Amido Milho	100 g
Açúcar	100 g

Método de operar

- Juntar o **Deli Cheesecake**, com a manteiga previamente derretida e **Chantypak** até obter um creme macio.
- Desclarar os ovos. Envolver as gemas ao preparado anterior.
- Envolver bem. Passar o preparado por um passador e reservar.
- Bater as claras em castelo com o açúcar bem firme.
- Peneirar as farinhas e juntar ao preparado.
- Envolver as claras aos poucos no preparado anterior.
- Colocar numa forma de Ø14cm redonda 400 g de massa, previamente untada com **Puralix**, com um disco de papel no fundo e lateral da forma.
- Cozer a 140°C durante 25 minutos, mais 60 minutos a temperatura de 140°C.



Montagem/Decoração

Depois de frio, peneirar a superfície com **Surfin** e queimar com um ferro quente.

Cheesecake de Chocolate

Ingredientes

CAKE CHOCOLATE	
Tegral Satin Cake Chocolate	1.000 g
Ovos	400 g
Água	250 g
Leite	250 g
Óleo	300 g

COLI DE FRUTOS VERMELHOS	
Topfil Raspberry	500 g
Starfruit Fruit Rouges	500 g
Gelatina	25 g

MOUSSE DE CHOCOLATE	
Deli Cheesecake	250 g
Leite	250 g
Belc. Origins Noir Vietnam 73	150 g
Chantypak	1.000 g
Gelatina (pó)	25 g

COBERTURA	
Belc. Origins Noir Vietnam 73	250 g
Deli Cheesecake	500 g

Método de operar

- Bater com a raquete todos os ingredientes durante 2 minutos, em velocidade moderada.
- Colocar 1.100g de batido por tabuleiro 60x40. Cozer. Temperatura do forno: ± 250°C. Tempo de cozedura: ± 5 minutos.
- Cortar discos redondos, reservar.

Método de operar

- Juntar a gelatina com o **Starfruit Fruit Rouges** e aquecer até derreter a mesma.
- Envolver com o **Topfil Raspberry** e mexer.
- Colocar no tapete de Flexipan e fazer discos. Levar a congelar.

Método de operar

- Juntar a gelatina com o leite, levar a ferver, juntar ao chocolate e mexer até derreter.
- Juntar o **Deli Cheesecake** e envolver tudo muito bem.
- Envolver o **Chantypak** ligeiramente batido com o preparado anterior.

Método de operar

- Derreter o chocolate e juntar com o **Deli Cheesecake**.
- Envolver tudo muito bem.
- Com ajuda de um saco pasteleiro, formar tiras sobrepostas.
- Congelar e polvilhar com spray efeito veludo de cor castanha.



Montagem/Decoração

Colocar dentro do molde de Flexipan a *Mousse de Chocolate* até meio do molde.

Sobrepor um disco de *coli de frutos vermelhos*, encher o molde com a mousse de chocolate e acabar com um disco de *cake chocolate*.

Levar a congelar. Desenformar o molde, cobrir com **Miroir Plus Chocolat Noir** a 35°C.

Decorar a superfície com a cobertura.

Travesseiro de Cheese

Ingredientes

MASSA FOLHADA

Farinha t55	1.000 g
Sal	20 g
Água	500 g
Açúcar	15 g
Ovos	50 g
Margarina Bolo-Rei	30 g
Margarina Aristo Lux	700 g

CREME DE QUEIJO E COCO

Deli Cheesecake	1.000 g
Coco	50 g

Método de operar

- Amassar todos os ingredientes até ganhar liga.
- Colocar a margarina **Aristo Lux** e efectuar as voltas: 1 volta simples mais 1 volta em livro.
- Deixar descansar.

Método de operar

- Misturar o **Deli Cheesecake** com o coco.



Montagem/Decoração

Laminar a massa folhada aproximadamente com 3cm, cortar quadrados 12x12cm. Com o auxílio de um saco pasteleiro, rechear e colocar um pouco de canela em pó. Fechar e dar 3 golpes no travesseiro como na imagem. Levantar a cozer a 230°C durante 20 minutos.

Cheese Merengado

Ingredientes

BASE BOLACHA

Tegral Satin Cake Chocolate	750 g
Margarina Aristo Bolo-Rei	500 g
Farinha	500 g
Ovos	100 g

RECHEIO DE LIMÃO

Deli Cheesecake	750 g
Deli Citron	100 g
Chantypak	375 g
Ovos	375 g
Farinha	50 g

MERENGUE

Ovablanca	200g
Surfin	100 g
Água (40°C)	100 g

Método de operar

- Bater, com uma raquete, todos os ingredientes até obter uma massa homogénea.
- Laminar a massa a 3mm de espessura, cortar bolachas com o aro de semifrio de Ø18cm e 4cm de altura.

Método de operar

- Misturar o **Deli Cheesecake** com o **Deli Citron**, adicionar a farinha e mexer bem.
- Por fim adicionar os ovos e o **Chantypak**, previamente misturados, mexer até ficar homogéneo. Reservar 10 minutos.

Método de operar

- Misturar os 3 ingredientes e bater bem até ficar um merengue firme.



Montagem/Decoração

Untar o aro com **Puralix** e colocar a **Base de Bolacha** no fundo. Encher com o **Recheio de Limão**. Fornear.
Temperatura: ±200°C. **Tempo:** ±35 minutos.
Depois de frio, cobrir a superfície com o **Merengue** montado, deixar a superfície irregular. Fornear.
Temperatura: ±250°C. **Tempo:** ±5 minutos.
Decorar com umas raspas de lima, seguidamente polvilhar com **Surfin**.

*Para mais informações,
consulte-nos:*

SITE



CANAL YOUTUBE



FACEBOOK



www.puratos.pt

Puratos SA | Av. Dr. Luis Sá, 24 | Abrunheira | 2714-509 Sintra | Portugal
Tlf.: (+351) 21 9158300 | Fax: (+351) 21 9259405 | portugal@puratos.com


Puratos
Parceiros de confiança na inovação