

Cheese Cake De Frutas Vermelhas

2216

Ingredientes

Cake Red Velvet

200g	Ovos
125ml	Leite Líquido
125g	Óleo De Milho
10ml	Corante Gel Vermelho Morango
500g	Prime Chococake F Prime Chococake F

Recheio de Frutas Vermelhas

75ml	Água
15g	Gelatina Em Pó Incolor E Sem Sabor
1.2kg	Recheio Frutas Vermelhas Recheio Frutas Vermelhas

Creme de Queijo

130ml	Água
135g	Açúcar Refinado
270g	Creme De Leite
800g	Cream Cheese
26g	Gelatina Em Pó Incolor E Sem Sabor
950g	Creme Chantilly

Acabamento

1kg	Recheio Frutas Vermelhas Recheio Frutas Vermelhas
200g	El-Geleia Pronta El-Geleia Pronta



Modo de Fazer

CAKE RED VELVET

01. Colocar o Zeelandia Prime ChocoCake, os ovos, o leite, o óleo de milho e o corante gel vermelho morango na batedeira e misturar até homogeneizar. Utilizar batedor tipo raquete.
02. Bater em velocidade média (velocidade 2) por aproximadamente 3 minutos.
03. Colocar 470 g de massa em forma redonda (17 x 5 cm) previamente untada.
04. Fornear a 180°C por aproximadamente 40 minutos em forno lastro.
05. Esfriar.
06. Dividir cada bolo em quatro discos de mesma espessura. Reservar.
07. Untar os aros (17 x 4 cm) com óleo e passar no açúcar refinado.
08. Colocar os aros sobre uma base.
09. Forrar com um disco de Cake Red Velvet reservado. Reservar.

DICA

- Outro forneamento:

* Forno turbo: 140°C por aproximadamente 35 minutos.

RECHEIO DE FRUTAS VERMELHAS

01. Hidratar a gelatina incolor e sem sabor com a água. Reservar por aproximadamente 5 minutos.
02. Colocar o Zeelandia Recheio Frutas Vermelhas em um recipiente.
03. Dissolver a gelatina hidratada em banho-maria ou microondas.
04. Adicionar a gelatina dissolvida ao Zeelandia Recheio Frutas Vermelhas e misturar até homogeneizar.
05. Colocar aproximadamente 150 g do recheio sobre o Cake Red Velvet. Reservar.

CREME DE QUEIJO

01. Gelar o creme de leite (temperatura de 10°C).
02. Hidratar a gelatina incolor e sem sabor com a água. Reservar por aproximadamente 5 minutos.
03. Colocar o Creme Chantilly, o açúcar, o creme de leite e o cream cheese na batedeira e misturar em velocidade baixa (velocidade 1) até homogeneizar. Utilizar batedor tipo globo.
04. Bater em velocidade alta (velocidade 3) por aproximadamente 4 minutos ou até montar. Reservar.
05. Dissolver a gelatina hidratada em banho-maria ou microondas.
06. Adicionar a gelatina dissolvida ao Creme de Queijo reservado e misturar até homogeneizar.
07. Colocar 280 g de creme de queijo sobre o Recheio de Frutas Vermelhas na base reservada.
08. Levar ao freezer por aproximadamente 3 horas ou até que fique firme.

ACABAMENTO

01. Colocar o Zeelandia Recheio Frutas Vermelhas e a El-Geléia Pronta em um recipiente e misturar até homogeneizar.
02. Com o auxílio de uma espátula, espalhar aproximadamente 120 g da cobertura sobre cada cheese cake.
03. Desenformar.
04. Decorar com frutas vermelhas a gosto.

Dicas

- Acrescentar a gelatina morna no creme de queijo para não cristalizar.
- Para melhor homogeneização da gelatina com o creme de queijo, misturar primeiramente uma pequena parte e depois adicionar o restante.

Rendimento / Quebra

8 Unidades de 670 g

Validade

72 horas

Equipamentos

Forno

Batedeira

Geladeira

Freezer

Espátula

Colher

Batedor Tipo Globo

Batedor Tipo Raquete

Balança

Aros

Recipiente

Microondas

Forma Redonda

Faca De Serra

Tabela Nutricional

Porção de 60g contém (em média): % VD (*)

V. Energético (kcal)	189	9
V. Energético (kJ)	683 kJ	8
Carboidratos (g)	29	10
Proteínas (g)	1.8	4
Fibra Alimentar (g)	0.7	3
Sódio (mg)	85	4
Açúcares (g)	6.3 g	**
Açúcares totais (g)	15	
Aç adicionados (g)	15	30
Gorduras totais (g)	7.3	11
Gorduras saturadas (g)	4.5	23
Gorduras trans (g)	0	0