

# Cheese Cake De Frutas Vermelhas

2216

## Ingredientes

### 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 que 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.

- 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  |