

Cheese Cake De Frutas Vermelhas

2216

Ingredientes

Cake Red Velvet

10.0	ml	Corante Gel Vermelho Morango
125.0	g	Óleo De Milho
200.0	g	Ovos
500.0	g	Prime Chococake F
125.0	ml	Leite Líquido

Recheio de Frutas Vermelhas

75.0	ml	Água
15.0	g	Gelatina Em Pó Incolor E Sem Sabor
1.2	kg	Recheio Frutas Vermelhas

Creme de Queijo

535.0	ml	Leite Líquido
400.0	g	Chanty Creme
270.0	g	Creme De Leite
130.0	ml	Água
800.0	g	Cream Cheese
135.0	g	Açúcar Refinado
26.0	g	Gelatina Em Pó Incolor E Sem Sabor

Acabamento

1.0	kg	Recheio Frutas Vermelhas
200.0	g	EI-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 leite e 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 Zeelandia Chanty Creme, o açúcar, o creme de leite, o cream cheese e o leite gelado 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.

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

Equipamentos

Freezer

Espátula

Colher

Batedor Tipo Globo

Batedor Tipo Raquete

Balança

Aros

Recipiente

Microondas

Forma Redonda

Faca De Serra

Tabela Nutricional

Cada 100g da mistura contém (em média):		%VD*
V. Energético (kcal)	163 kcal	8
V. Energético (kJ)	685 kJ	8
Carboidratos (g)	25 g	8
Açúcares (g)	6.3 g	**
Proteínas (g)	1.8 g	2
Gord. Totais (g)	6.0 g	11
Gord. Saturadas (g)	3.3 g	15
Gord. Trans (g)	0 g	**
Fibra Alimentar (g)	0.6 g	2
Sódio (mg)	81 mg	3