

Cheesecake Cappuccino

2493

Ingredientes

Preparo

280g	Recheio Frutas Vermelhas	Recheio Frutas Vermelhas
1kg	Cake Cappuccino	Cake Cappuccino
400g	Ovos	
400ml	Leite Líquido	
50g	Cacau Em Pó	
100ml	Calda Para Umedecer Bolos (Receita 000762)	

Creme

700g	Cream Cheese
840g	Chantilly Pronto
26g	Gelatina Em Pó Incolor E Sem Sabor
160ml	Água
30g	Café Solúvel
250g	Creme De Leite
100g	Açúcar Refinado

Acabamento

20g	Café Solúvel
10g	Gelatina Em Pó Incolor E Sem Sabor
400g	Doce De Leite
400g	El-Geleia Pronta
70ml	Água



Modo de Fazer

PREPARO

01. Colocar o Zeelandia Cake Capuccino, os ovos e o leite na batedeira misturar por 1 minuto, na velocidade 1, até homogeneizar. Utilizar o batedor raquete.
02. Bater em velocidade média (velocidade 2) por aproximadamente 3 minutos.
03. Colocar 1kg de massa em uma forma de 60x40cm forrada com papel manteiga, espalhar com auxílio de uma espátula.
04. O restante da massa misturar com 50g de cacau em pó e colocar em uma forma de 45x30cm forrada com papel manteiga, espalhar com auxílio de uma espátula.
05. Forneir a 180°C por aproximadamente 15 minutos, em forno lastro.
06. Esfriar, cortar 7 discos de 15x15cm da forma de 60x40cm e 7 discos de 12x12cm da forma de 45x30cm. Reservar.
07. Untar os aros de 15x4cm e passar no açúcar refinado.
08. Colocar os aros sobre as bases, umedecer com calda, aplicar com auxílio de um saco de confeitar 40g de Recheio de Frutas Vermelhas, cobrir com o a base reservada de 12x12cm, umedecer. Reservar.

CREME

01. Gelar o creme de leite (temperatura 10°C).
02. Hidratar a gelatina incolor com 130ml de água. Reservar.
03. Colocar o chantilly, o açúcar, o creme de leite, o cream cheese e o café solúvel diluído com 20ml de água na batedeira e misturar em velocidade baixa (velocidade 1) até homogeneizar. Utilizar o 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 reservado e misturar até homogeneizar.
07. Colocar 280g de creme sobre a base reservada nos aros.
08. Levar ao freezer por aproximadamente 3 horas ou até que fique firme.

ACABAMENTO

01. Colocar o doce de leite, o café solúvel e a El-Geleia Pronta em um recipiente e misturar, depois acrescentar gelatina hidratada aos poucos até homogeneizar.
02. Com auxílio de uma espátula, espalhar aproximadamente 120g da cobertura sobre cada cheesecake.
03. Decorar com grãos de café e pitangas de chocolate.

Dicas

- Outro forneamento : forno turbo 140°C por aproximadamente 12 minutos.:
 - Acrescentar a gelatina morna no creme para não cristalizar.
- Para melhor homogeneização da gelatina com o creme, misturar primeiramente uma pequena parte e depois adicionar o restante.

Rendimento / Quebra

7 Unidades de 620 g

Validade Sugerida

120 horas

Equipamentos

Forno
Batedeira
Fogão
Geladeira
Saco De Confeitar
Freezer
Espátula
Batedor Tipo Globo
Batedor Tipo Raquete
Balança
Assadeiras Lisas
Pincel
Aros
Papel Manteiga
Faca De Serra

Tabela Nutricional

Porção de 60g contém (em média):		% VD (*)
V. Energético (kcal)	182	9
Carboidratos (g)	24	8
Açúcares Totais (g)	13	
Aç Adicionados (g)	13	26
Proteínas (g)	3.0	6
Gorduras Totais (g)	8.1	12
Gorduras Saturadas (g)	5.7	29
Gorduras Trans (g)	0	0
Fibra Alimentar (g)	0	0
Sódio (mg)	77	3