

Cheesecake De Speculoos

2606

Ingredientes

Base

200g Ovos

75g Óleo

550g Sc Brownie Sc Brownie

Montagem

1000g Cream Cheese

500g Creme Chantilly

800g Speculoos Chocolatier Speculoos Chocolatier

Acabamento

700g Speculoos Chocolatier Speculoos Chocolatier



Modo de Fazer

BASE

01. Colocar o Zeelandia SC Brownie na batedeira.
02. Adicionar o óleo e os ovos e bater em velocidade média (velocidade 2) por aproximadamente 3 minutos. Utilizar batedor tipo raquete.
03. Colocar em uma forma retangular (30 x 50 x 2 cm), previamente untada e forrada com papel manteiga.
04. Fornear a 200°C por aproximadamente 14 minutos em forno lastro.
05. Esfriar.
06. Com auxílio de cortador redondo, cortar discos de aproximadamente 6,5 cm de diâmetro.
07. Reservar.

MONTAGEM

01. Colocar o cream cheese e o Zeelandia Speculoos Chocolatier na batedeira e misturar com batedor tipo globo por aproximadamente 3 minutos em velocidade média (velocidade 2)
02. Adicionar o creme chantilly, misturar por 2 minutos em velocidade média (velocidade 2).
03. Colocar um disco de SC Brownie no fundo de cada aro de 6,5 cm de diâmetro por 4 cm de altura, previamente untado com óleo e açúcar ou acetato.
04. Com o auxílio de um saco de confeitar com bico liso, aplicar aproximadamente 80 g de cheesecake preenchendo todo aro.
05. Levar para geladeira até que fique firme.

DICA

- Podem ser levadas também ao freezer ou ultra - congelador.

ACABAMENTO

01. Aquecer o Speculoos Chocolatier em banho maria ou micro-ondas até a consistência desejada.
02. Tirar os cheesecakes dos aros.
03. Espalhar aproximadamente 25 g de Speculoos Chocolatier sobre a superfície de cada cheesecake.
04. Decorar a gosto.

Dicas

* Outro forneamento:

- Forno Turbo: 160°C por aproximadamente 12 minutos.

- Pode-se utilizar a mesma receita para montagem de tortas maiores.

- As monoporções podem ser congeladas sem o acabamento.

Rendimento / Quebra

28 Unidades de 125 g

Validade

72 horas

Equipamentos

Forno

Batedeira

Fogão

Geladeira

Saco De Confeitar

Batedor Tipo Globo

Batedor Tipo Raquete

Balança

Aros

Bico Liso

Cortador Redondo

Microondas

Papel Manteiga

Forma Retangular

Tabela Nutricional

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

V. Energético (kcal)	295	15
Carboidratos (g)	27	9
Açúcares totais (g)	17	
Aç adicionados (g)	15	30
Proteínas (g)	3.4	7
Gorduras totais (g)	19	29
Gorduras saturadas (g)	8.6	43
Gorduras trans (g)	0.3	15
Fibra Alimentar (g)	0	0
Sódio (mg)	127	5