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: 160ºC 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 Sugerida

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