

# 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 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  |