

# 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