

Cheese Cake De Abacaxi Ao Vinho Tinto

2194

Ingredientes

Cheese Cake

500.0	g	Recheio Abacaxi
200.0	g	Creme De Leite
350.0	g	Cremulzin
500.0	ml	Vinho Tinto Seco
600.0	g	Cream Cheese

Preparo

250.0	g	Óleo
1.0	kg	Prime Cake F
400.0	g	Ovos
250.0	ml	Leite Líquido

Acabamento

200.0	g	El-Geleia Pronta
300.0	ml	Vinho Tinto Seco
100.0	g	Açúcar Refinado
200.0	g	Abacaxi Em Calda



Modo de Fazer

CHEESE CAKE

01. Colocar o cream cheese e o creme de leite em um recipiente e misturar. Utilizar batedor de arame tipo (fouet).
02. Adicionar o vinho tinto aos poucos e misturar até homogeneizar.
03. Adicionar o Zeelandia Cremulzin e misturar até homogeneizar.
04. Adicionar o Zeelandia Recheio Abacaxi e misturar até homogeneizar.
05. Colocar em uma forma retangular (32 x 44 x 4,5 cm) previamente forrada com papel manteiga.
06. Reservar.

PREPARO

01. Colocar o Zeelandia Prime Cake, os ovos, o óleo e o leite na batedeira e misturar em velocidade baixa (velocidade 1) por aproximadamente 1 minuto ou até homogeneizar. Utilizar batedor tipo raquete.
02. Bater em velocidade média (velocidade 2) por aproximadamente 5 minutos.
03. Com auxílio de um saco de confeitar com bico serra, aplicar a massa sobre o cheese cake. Aplicar com cuidado para não misturar a massa com o cheese cake.
04. Fornear a 180°C em banho-maria por aproximadamente 90 minutos em forno lastro.
05. Esfriar.

06. Levar para geladeira por aproximadamente 1 h.

07. Desenformar.

DICA

*Outro forneamento:

- Forno Turbo: 140 °C por aproximadamente 1:10 horas

ACABAMENTO

01. Colocar o vinho tinto seco e o açúcar refinado em uma panela e levar ao fogo. Ferver até sobrar um quarto da quantidade inicial ou até a calda engrossar.

02. Picar o abacaxi em calda em cubos pequenos e adicionar na de vinho com açúcar. Esfriar.

03. Peneirar e separar o abacaxi picado. Reservar.

04. Adicionar a Zeelandia Geleia Pronta na calda e misturar lentamente.

05. Aplicar a calda sobre a superfície do Cheese Cake.

06. Decorar com os pedaços de abacaxi reservado.

07. Cortar em fatias de aproximadamente 5 x 28 cm.

Dicas

- O cream cheese pode ser substituído por requeijão tipo catupiry.

- O Zeelandia Cremulzin pode ser substituído por Zeelandia Cremix. O creme irá atingir consistência no ato da sua adição e deverá ser espalhado com auxílio de uma espátula.

Rendimento/Quebra

8 Unidades de 515 g

Validade

72 horas

Equipamentos

Forno

Batedeira

Fogão

Geladeira

Peneira

Saco De Confeitar

Espátula

Panela

Batedor Tipo Raquete

Balança

Faca

Recipiente

Bico Tipo Serra

Papel Manteiga

Forma Retangular

Equipamentos

Batedor De Arame (Fouet)

Tabela Nutricional

Cada 100g da mistura contém (em média):		%VD*
V. Energético (kcal)	186 kcal	9
V. Energético (kJ)	780 kJ	9
Carboidratos (g)	26 g	9
Açúcares (g)	12 g	**
Proteínas (g)	2.0 g	3
Gord. Totais (g)	7.3 g	13
Gord. Saturadas (g)	2.7 g	12
Gord. Trans (g)	0 g	**
Fibra Alimentar (g)	0 g	0
Sódio (mg)	104 mg	4