CURSO ELABORACIÓN DE POSTRES LÁCTEOS

ChesseCake

Formulación: (8 Porciones Aproximadamente)
150 gramos de queso crema (6 cucharadas)
150 gramos de Crema de leche (3/4 de taza)
150 gramos de leche condensada (3/4 de taza)
20 gramos de gelatina sin sabor (una cuchara y un cuarto) Para la base de leches
10 gramos de gelatina sin sabor (3/4 una cuchara) Para la salsa de decoración
100 - 150 gramos Gallera de Leche o vainilla (depende del peso que diga en el empaque)
50 gramos de "Mantequilla" (dos cucharadas llenas)
100 gramos de pulpa de maracuyá sin semilla (Recuerde que puede utilizar frutos rojos)
150 gramos de pulpa de maracuyá con semilla (Recuerde que puede utilizar frutos rojos)
60 gramos de azúcar comercial (3 Cucharadas)
Acetato o papel Parafinado (mantequilla)

Procedimiento:

1. Medir detalladamente cada uno de los ingredientes
2. Pasar las galletas por un triturador de alimentos o en la licuadora
3. Derrita la mantequilla y agréguela a las galletas pase esa mezcla a un molde (Opcional, desmontable), aplane esa masa sobre la base del molde y llévela a la nevera para que enfríe por mínimo media hora.
4. Mezcle bien (si lo desea con batidora) la leche condensada, el queso crema y pulpa de maracuyá sin semilla
5. A parte, batir el Batir crema de leche con el azúcar hasta que quede cremoso (o no se sientan granos de azúcar), una vez que la mezcla esté lista agregar a la mezcla de leche condensada con el queso crema.
6. Prepare los 20 gramos de Gelatina sin sabor hidratados con mínimo 5 cucharadas de agua tibia, mezclar bien evitando grumos, cuando esté lista agregar a la mezcla de las leches
7. Sacar el molde con las galletas trituradas y verter la mezcla de las leches
8. Llevar a refrigerar por mínimo 30 minutos más
9. Agregar 3 cucharadas de azúcar en agua tibia a la pulpa con semillas y los 10 gramos de gelatina sin sabor hidratada en tibia, mezclar.
10. Pasado el tiempo de refrigeración, sacar el producto de la refrigerar y agregar la mezcla de la pulpa con semillas, llevar a refrigerar por 20 minutos más.
11. Cuadro tenga textura firme, retirar del refrigerador, (opcional, desmoldar), decorar y porcionar a gusto.

¡Buen provecho!

ING. HAYVER ANDRÉS SÁNCHEZ FORERO
ESP. GERENCIA DE PROYECTOS - INSTRUCTOR – SENA