

Nota: No adelantarse al proceso

Utensilios:

- Báscula
- Molde para hornear
- Bowl o Recipientes
- Batidora de pedestal
- Aditamento de pala de batidora
- Molde para hacer baño maría
- Espátula de silicona
- Sartén o cacerola para mermelada
- Colador grande
- Cucharas de servicio

Receta Platillo

Cheesecake New York

| Tiempo de Preparación: | Descripción: |
|-------------------------------|---------------------|
| | |

| Cantidad: | Unidad: | Ingredientes: | Observaciones (Marca) |
|------------------|----------------|--------------------------------------|------------------------------|
| 100 | grs | Mantequilla | |
| 300 | grs | Galletas marias | Pulverizadas |
| 2 | cds | Azúcar | |
| | | Ingredientes para el relleno: | |
| 500 | grs | Queso crema | |
| 200 | grs | Azúcar | |
| 200 | ml | Crema entera Lyncott | |
| 20 | grs | Almidón de maíz | |
| 3 | pzs | Huevo | |

| | | | |
|-----|--------|-------------------------------------|--|
| 1 | pz | Yema de huevo | |
| 2 | cditas | Zumo de limón | |
| 2 | cditas | Vainilla | |
| | | Ralladura de limón | |
| | | Ingredientes para mermelada: | |
| 300 | grs | Frutos rojos congelados | |
| 150 | grs | Azúcar | |
| 4 | grs | Pectina | |

| | |
|---|--|
| # | Preparación para base: |
| 1 | Precalentar el horno a 175°C. |
| 2 | Mezclar las galletas con el azúcar hasta integrar. |
| 3 | Derretir la mantequilla y añadir a la mezcla de galletas hasta formar una arena húmeda. |
| 4 | Compactar en un molde y hornear por 10 minutos hasta solidificar. Reservar. |
| # | Relleno: |
| 1 | Precalentar el horno a 200°C. |
| 2 | Acremar a velocidad media baja el queso crema y añadir gradualmente el azúcar, hasta integrar. |
| 3 | Añadir huevos uno a uno, almidón, vainilla y la yema. Mezclar suavemente hasta integrar. |
| 4 | Finalmente, añadir la crema con el zumo y la ralladura de limón hasta obtener una textura suave. |
| 5 | Vaciar sobre la base fría y hornear por 10 minutos: pasado el tiempo, bajar la temperatura a 100°C y continuar horneando por 45 minutos. |
| 6 | Apagar el horno sin retirar el cheesecake hasta que la temperatura haya bajado a temperatura ambiente y refrigerar. |
| 7 | Decorar y servir. |



Nota: No adelantarse al proceso

Receta Platillo

Cheesecake Vasco

| | |
|-------------------------------|---------------------|
| Tiempo de Preparación: | Descripción: |
|-------------------------------|---------------------|

| Cantidad: | Unidad: | Ingredientes: | Observaciones (Marca) |
|------------------|----------------|----------------------|------------------------------|
| 270 | grs | Queso crema | |
| 100 | grs | Azúcar | |
| 2 | pzs. | Huevo | |
| 120 | grs | Crema batida | |
| 12 | grs | Harina todo uso | |

| # | Preparación: |
|---|--|
| 1 | Tener todos los ingredientes a temperatura ambiente o mínimo 15 minutos antes de utilizarlos, sacarlos del refrigerador. |
| 2 | Precalentar a 200°C y preparar el molde a utilizar. |
| 3 | Acremar el queso crema con el azúcar, una vez integrados añadir los huevos uno a uno. |
| 4 | Agregar la crema batida hasta integrar homogéneamente. |
| 5 | Tamizar harina y mezclar con el resto de los ingredientes. |
| 6 | Vaciar la mezcla en el molde y hornear por 45 o hasta que la superficie del cheesecake esté completamente caramelizada. |