



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 marías	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.