

Deli Cheesecake

Il gusto dell'autentico cheesecake New York style



Da New York City finalmente anche in Italia...



Come tanti altri dolci americani quali muffins, cookies, donuts, brownies e cupcakes, il cheesecake è oggi una specialità ormai conosciuta e apprezzata dai consumatori italiani.

Il classico cheesecake di New York è una torta fredda composta da un base di pasta friabile su cui poggia un alto strato di crema a base di formaggio fresco e guarnita tradizionalmente da un composto di frutti rossi o cioccolato.

Il vero Cheesecake in pieno stile New York

1. Base di pasta friabile
2. Strato di crema a base di formaggio fresco
3. Decorazione



Un delizioso dessert da gustare in ogni momento!



Deli Cheesecake, facile da utilizzare - 1,2,3

Puratos presenta **Deli cheesecake**, una base pronta all'uso per la produzione di cheesecake con **30% di vero formaggio fresco** che garantisce risultati costanti e adatta a tante applicazioni creative.

Facile da utilizzare:

- Pronto all'uso e alla cottura
- Può essere utilizzato crudo o cotto, solo o miscelato con altri ingredienti
- Qualità costante del prodotto finito
- Nessuna rottura in forno

Pratico:

- Un unico prodotto per tante applicazioni e prodotti finiti
- Può essere stoccato a temperatura ambiente
- In secchielli da 5 kg di veloce utilizzo
- Stabile alla surgelazione

Ottimo gusto:

- Ha il gusto ottimo del formaggio fresco ma senza gli inconvenienti d'utilizzo
- Fatto con il 30% di formaggio fresco
- Gusto naturale
- Ottimo aspetto e texture

Fare un cheesecake partendo dagli ingredienti richiede parecchio tempo, tanti prodotti tutti da dosare, e cottura a bagno maria. Il risultato finale non è sempre certo e spesso la cottura in forno produce screpolature della superficie. Con Deli cheesecake otterrai un risultato sempre perfetto!



Come si utilizza Deli cheesecake



Prendere il prodotto direttamente dal secchiello e versarlo nello stampo sopra la base. **1**



Infornare a 160-180° C per 60 min. **2**



Lasciare raffreddare nello stampo... **Il cheesecake è pronto!** **3**



- Secchiello da 5kg
- Non contiene coloranti
- Si conserva per 6 mesi se nell'imballo originale e mantenuto a temperatura ambiente (max 20°C)

Cheesecake frutti rossi



Frolla	
Tegral Patacroust	1000 g
Altima Exclusive Croissant	400 g
Uova	100 g
Base	
Pastafrolla cotta	140 g
Aristo Primeur Crema	60 g
Cheesecake	
Deli Cheesecake	800 g
Decorazione	
Topfil Berrissimo	200 g
Miroir Neutre	50 g

Procedimento: Miscelare il Tegral Patacroust con l'Altima Exclusive Croissant. Aggiungere le uova e mettere in frigorifero. Laminare la frolla a 3 mm. Cuocere per circa 15 min a 200°C. Sbriciolare la frolla cotta e aggiungere l'Aristo Primeur Crema sciolta. Mettere uno strato del composto sul fondo dello stampo imburrato. Ricoprire con Deli Cheesecake. Cuocere 1 ora a 160°C. **Decorazione:** quando fredda, mettere sulla superficie 200g di Topfil Berrissimo miscelato con 50g di Miroir Neutre. Rimuovere lo stampo e decorare a piacere.

GDA porzioni da 120 g					
Energia (kcal)	Grassi (g)	Proteine	Carboidrati (g)	Fibre	
339	16	4	34	1	
17%	23%	10%	15%	4%	

Valori Nutrizionali per 100g*	Energia (kcal)	Grassi (g)	Proteine	Carboidrati (g)	Fibre
	282	14	4	34	1

Choco Cheesecake



Frolla	
Tegral Patacroust	950 g
Altima Exclusive Croissant	400 g
Uova	100 g
Belcolade polvere di cacao	50 g
Base	
Pastafrolla cotta	140 g
Aristo Primeur Crema	60 g
Cheesecake	
Deli Cheesecake	750 g
Belcolade Origin Congo	180 g

Procedimento: Miscelare il Tegral Patacroust, l'Altima Exclusive Croissant e il cacao. Aggiungere le uova e mettere in frigorifero. Laminare la frolla a 3 mm. Cuocere per circa 15 min. a 200°C. Sbriciolare la frolla cotta e aggiungere l'Aristo Primeur Crema sciolta. Mettere uno strato del composto sul fondo dello stampo imburrato. Scaldare leggermente 100 g di Deli Cheesecake e mescolare con il cioccolato sciolto. Aggiungere il rimanente Deli Cheesecake facendo attenzione a non mescolare troppo. Riempire lo stampo e cuocere 1 ora a 160°C. **Decorazione:** Quando fredda, Rimuovere lo stampo, spolverizzare con 35 g circa di polvere di cacao e decorare con gocce di Miroir Chocolat.

GDA porzioni da 120 g					
Energia (kcal)	Grassi (g)	Proteine	Carboidrati (g)	Fibre	
403	23	6	42	2	
20%	33%	11%	16%	9%	

Valori Nutrizionali per 100g*	Energia (kcal)	Grassi (g)	Proteine	Carboidrati (g)	Fibre
	336	19	5	35	2

Cheesecake cuore di albicocca



Frolla	
Tegral Patacroust	1000 g
Aristo Primeur Croissant	400 g
Uova	100 g
Base	
Pastafrolla cotta	225 g
Aristo Primeur Crema	85 g
Granella di pistacchio	35 g
Cheesecake Albicocca	
Deli Cheesecake	800 g
Mandarle amare	5 g
Topfil Apricot 60%	120 g
Decorazione	
Topfil Apricot 60%	200g
Miroir Neutre	50g

Procedimento: Miscelare il Tegral Patacroust con l'Aristo Primeur Croissant. Aggiungere le uova e mettere in frigorifero. Laminare la frolla a 3 mm. Cuocere per circa 15 min a 200°C. Sbriciolare la frolla cotta e aggiungere l'Aristo Primeur Crema sciolta. Aggiungere la granella di pistacchio. Mettere uno strato del composto sul fondo e sui bordi di uno stampo imburrato. Mettere uno strato di Deli Cheesecake sopra la base di frolla. Porre al centro 120g di Topfil Apricot e completare aggiungendo il Deli Cheesecake rimanente. Cuocere 55 min a 150°C. **Decorazione:** Quando fredda, mettere sulla superficie 200g di Topfil Apricot miscelata con 50g di Miroir Neutre. Decorare a piacere con pezzi di albicocche e scaglette di mandorle.

GDA porzioni da 120 g					
Energia (kcal)	Grassi (g)	Proteine	Carboidrati (g)	Fibre	
370	19	5	44	1	
19%	27%	10%	16%	6%	

Valori Nutrizionali per 100g*	Energia (kcal)	Grassi (g)	Proteine	Carboidrati (g)	Fibre
	308	16	4	37	1

Ricetta per una fascia di diametro 18cm. / h. 4cm.
*Valori indicativi basati su calcolo teorico