

Quescrem
especialistas en queso-crema

10 RECETAS

PARA UNA

CHEESECAKE

Carta de Queso

PERFECTA



BASQUE

Cheesecake



Ingredientes

500 g de Quescrem Natural

4 Huevos
200g de Nata 35%
200 g de Azúcar
30 g de Harina (90W)

Proceso

Mezclar todos los ingredientes, menos la harina, con una batidora eléctrica, tratando de introducir la menor cantidad de aire posible. (1)

Añadir la harina y continuar batiendo hasta obtener una mezcla homogénea y sin grumos.

Pasar la mezcla por un colador para eliminar el aire en exceso que pueda quedar.

Cubrir un molde con papel de horno, previamente arrugado y humedecido, tras esto, verter la mezcla en el molde. (2)

Hornear a 200 °C durante 20 minutos, seguidamente hornear 5 minutos más a 220 °C.

Dejar enfriar antes de servir.



Cheesecake DE MOJITO



Quescrem
Natural



Quescrem
Yogur Culinario

Bizcocho de la tarta de mojito

6 huevos
150 g de harina de repostería
150 g de azúcar

Proceso

Forrar la bandeja del horno con papel de hornear y calentar a 180° con calor arriba y abajo.
Separar las claras de las yemas y montar las claras a punto de nieve junto a la mitad del azúcar. Reservar.
Montar las yemas junto al resto del azúcar hasta que blanqueen y aumenten de volumen.
Juntar ambas mezclas y agregar la harina tamizada con movimientos envolventes para no perder el aire.
Extender la mezcla sobre la bandeja de horno con un grosor de menos de 1 cm y hornear durante 10 minutos a 180°.
Al sacar del horno y con la plancha de bizcocho aún caliente, poner otro papel sobre el bizcocho y voltear para despegar el papel que se usó como base. Así evitamos que al enfriarse no pueda despegarse. Dejar reposar.
Colocar el bizcocho en la base de los vasos, añadir coulis de frutos rojos, añadir el cremoso de chocolate con **Quescrem Natural** y terminar con frutas rojas por encima.

Caldo de Mojito

60 ml de ron blanco
50 g de azúcar
1 vaso de agua
1/2 corteza de lima
Zumos de 1 lima
5 ramas de hierbabuena

Proceso

Poner a calentar el ron blanco en un cazo hasta que hierva, añadir el agua y el azúcar. Cuando vuelva a romper a hervir añadir la corteza de lima y las hojas de hierbabuena picadas a cuchillo.

Apartar del fuego, tapar y dejar infusionar durante 10 minutos. Pasado este tiempo añadir el zumo de lima, colar y dejar enfriar.

Mousse de Mojito

500 g de Yogur Culinario Quescrem

500 g de nata 35 M.G
90 g de azúcar
2 huevos
Piel de lima rallada

Proceso

Mezclar el **Yogur Culinario Quescrem** con la nata, el azúcar y la ralladura de la lima. Batir hasta que monte y quede una consistencia superior a la nata montada. Separar las claras de las yemas. Batir las claras de huevo hasta casi el punto de nieve. Si se bate en exceso se endurecería y en el siguiente paso se perdería la aireación.

Mezclar ambas batidas con delicadeza hasta que quede una mezcla homogénea, haciendo movimientos envolventes para que no se pierda la aireación. Introducir en una manga pastelera y utilizar inmediatamente en el montaje de la cheesecake.

Cheesecake DE OREO



Ingredientes

800 g de Quescrem Natural

600 g de Nata 35 MG
600 g de Galletas Oreo
40 g de Leche entera
160 g de Mantequilla
200 g de Azúcar
24 g de Hojas de gelatina

Para la base de Oreo

Retiramos el relleno de las galletas y hacemos polvo las galletas (meter en bolsa de plástico y romper con un rodillo o similar).

Derretimos la mantequilla y la integramos con la mitad del polvo de galleta.

Cubrimos la base del molde con la mezcla anterior.

Para la cheesecake

Hidratamos las hojas de gelatina en abundante agua fría. Calentamos la leche, la nata, el **Quescrem Natural** y el azúcar hasta crear una masa homogénea. Cuando hierva, añadir las hojas de gelatinas previamente hidratadas y remover hasta integrar.

Montaje

Cubrimos la base con el relleno de **Quescrem Natural** y alisamos con una espátula.

Dejamos enfriar durante una noche y terminamos de decorar con la restante mitad de la base de Oreo que no hemos usado antes. Podemos usar trozos más grandes de galleta también.

Cheesecake

SIN HORNO



Base

200 g de galletas
100 g de mantequilla

Proceso

Triturar las galletas hasta que queden como arena fina y añadir la mantequilla fundida. Mezclar y repartir en la base de un aro de 15 cm de diámetro y 4 cm de altura. Enfriar bien.

Crema de Queso

400 g de Queso crema Quescrem Natural

20 ml de leche
300 ml de nata
12 g de gelatina en hojas
200 g de azúcar

Proceso

Introducir la gelatina en agua fría para hidratar. Poner todos los ingredientes en un cazo, excepto las hojas de gelatina. Calentar a fuego medio y remover continuamente. Apartar del fuego cuando empiece a hervir, añadir las hojas de gelatina y dejar atemperar un poco. Verter la mezcla en el aro con la base de galleta y dejar enfriar en el frigorífico al menos 6 horas.

Tip

Una opción para facilitar el mezclado del queso es dejarlo atemperar 30 minutos fuera de nevera antes de usarlo. Aun así, es importante que la nata esté muy fría para alcanzar el máximo de aireación y así obtener un semifrío de alto rendimiento.

COTTON

Cheesecake



Ingredientes

400 g de Queso crema Quescrem Natural

130 g de nata 35 % MG
126 g de azúcar
10 g de zumo de limón
64 g de almidón de maíz
90 g de yema de huevo
180 g de clara de huevo

Proceso

Mezclar **Quescrem Natural**, junto con la nata y el zumo de limón. Añadir la yema de huevo y el almidón de maíz y mezclar bien hasta conseguir que no quede ningún grumo. Por otra parte, realizar un merengue con las claras y el azúcar. Mezclar el merengue a la crema anterior con suavidad para que no se baje demasiado.

Llenar hasta sus $\frac{3}{4}$ partes un molde de 18 cm de diámetro y 6 cm de altura aprox. engrasado con mantequilla y embadurnado con azúcar. Cocer en un baño María al horno a 160 °C durante 80 minutos. Apagar el horno y dejar dentro durante 10 minutos. A continuación, sacar y dejar enfriar bien antes de servir.

Tip

No montar demasiado las claras del merengue. Esto ayudará a que la tarta de queso quede más uniforme.

Cre moso de Cheesecake DE CHOCOLATE BLANCO & FRESAS



Ingredientes

Fresas
Frambuesas
Coulis de fruta roja
8 bizcochos para tiramisú
200 g de Quescrem Natural
180 g de nata 35% M.G.
180 g de chocolate blanco

Cre moso de chocolate blanco

Calentar la nata y mezclar con el chocolate hasta fundir, incorporar **Quescrem Natural**, mezclar hasta obtener un crema lisa y dejar enfriar en nevera. Una vez fría, montar con varillas e introducir en una manga pastelera con boquilla lisa.

Montaje

Colocar el bizcocho en la base de los vasos, añadir coulis de frutos rojos, añadir el cremoso de chocolate con **Quescrem Natural** y terminar con frutas rojas por encima.

NEW YORK

Cheesecake



Ingredientes

1200 g de Quescrem Natural

- 6 huevos
- 225 g de nata
- 315 g de azúcar
- 65 g de almidón de maíz

Proceso

Mezclar **Quescrem Natural**, la nata y el azúcar y batir a velocidad media, evitando la incorporación de aire hasta que se mezcle todo bien y no haya grumos.

Mezclar el almidón poco a poco. A continuación añadir el huevo lentamente, uno a uno, dando tiempo a que se vaya mezclando correctamente.

Meter en la batidora y mezclar para desairear con el gancho curvo

Introducir en horno, ya precalentado, y hornear a 200 °C durante 15 minutos.

Bajar temperatura a 130 °C y hornear aproximadamente 60 minutos

Montaje

Aunque la cheesecake americana original se sirve desnuda, te proponemos hacerla más atractiva y con más sabor acompañándola de mermelada de frutos rojos, por ejemplo.

Postre de queso cremoso con **MASCARPONE**



Ingredientes

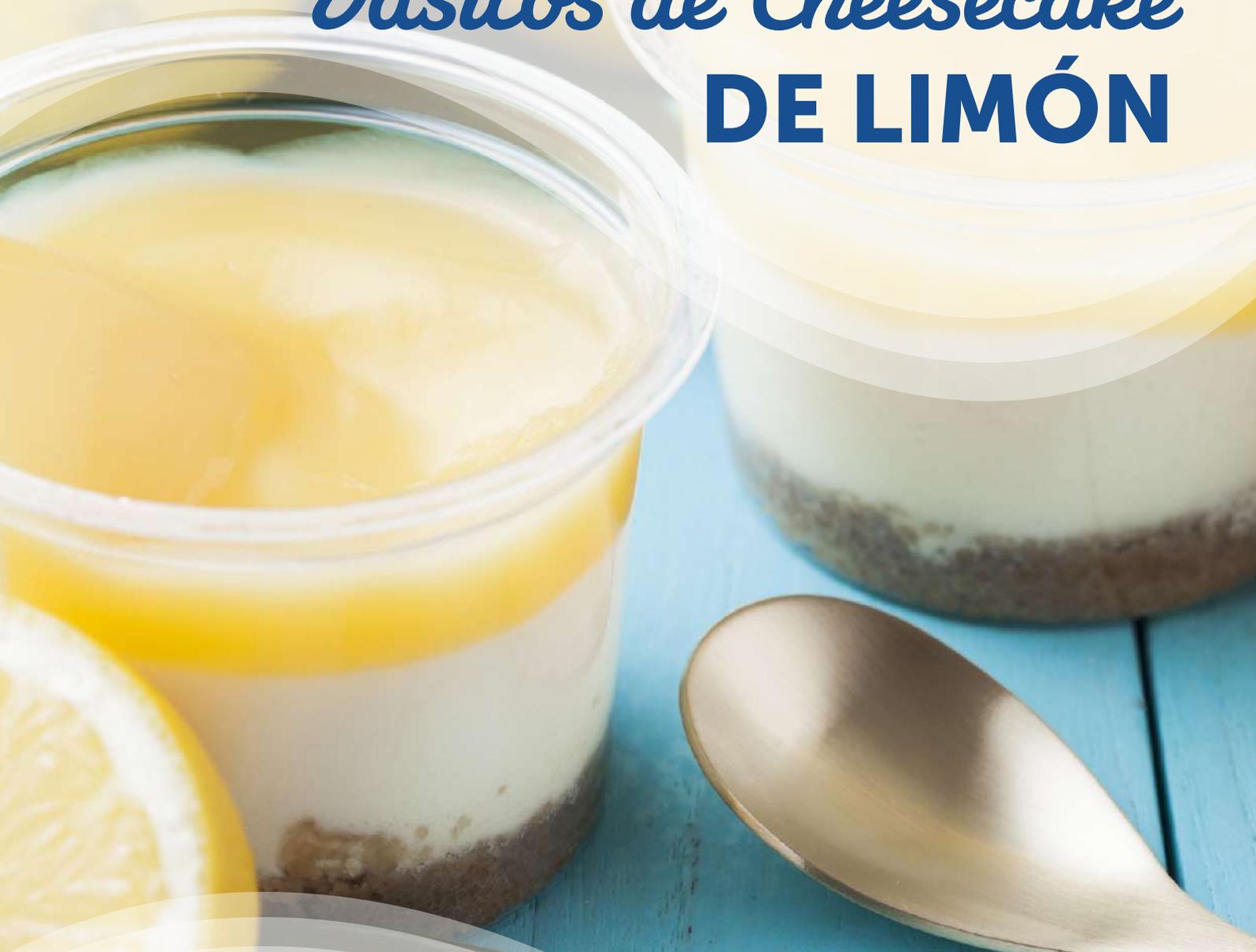
250 g. Quescrem Natural
250 g. Quescrem Mascarpone
4 unidades de Huevos
200 g. de Nata 35 % MG
200 g. de Azúcar
30 g. Harina (90w)

Proceso

Mezclar en batidora todos los ingredientes
Colar la mezcla para eliminar el aire
Verter en un molde 20 cm de diámetro forrado con papel de horno
Cocer a 200 °C durante 25 minutos. Dejar enfriar antes de servir.



Vasitos de Cheesecake DE LIMÓN



Mousse de Cheesecake

1000 g de Queso Crema Natural

200 g de leche
800 g de nata 35% M.G.
200 g de azúcar blanco
5 g de corteza de limón rallada

Proceso

Mezclar todos los ingredientes en el bol de una batidora y batir durante 2 ó 3 minutos hasta que monte y adquiera una textura consistente.

Gelatina de Limón

200 g de zumo de limón
650 g de agua
100 g de azúcar blanco
12 g de gelatina neutra en hojas
1 unidad de corteza de limón (opcional)

Base de Galleta

300 g de crumble de galleta



LAVA

Cheesecake



Composición

- > Pasta brisa
- > Relleno Tarta de Queso
- > Gelatina de Albaricoque

Montaje

Estirar pasta brisa y forrar un molde de 3 cm de alto y 16 cm de diámetro. Precocer la pasta brisa. Seguidamente rellenar con el relleno de tarta de queso. Cocer en horno a 220 °C, durante 15 minutos. Cubrir la parte de arriba con gelatina de albaricoque.

Pasta Brisa

178 g de Harina (90W)
90 g de Mantequilla 82 % MG
44 g de Azúcar glas
20 g de Huevos
1 g de Sal

Proceso

Mezclar el azúcar, sal y la mantequilla, añadir los huevos y por último la harina sin trabajar demasiado.

Relleno Tarta de Queso

200 g de Quescrem Natural

123 g de Leche
58 g de Azúcar
29 g de Claras de huevo
28 g de Almidón de maíz
24 g de Mantequilla
19 g de Yema de huevo
1 g de Sal

Proceso

Mezclar **Quescrem Natural** con la sal. Por otra parte poner a calentar la leche junto con el almidón de maíz y la mitad del azúcar, removiendo siempre con varillas, hasta que espese.
Retirar del fuego y añadir la mantequilla y la yema de huevo. Mezclar enérgicamente para que no queden grumos. Añadir a esta mezcla el **Quescrem Natural** y la sal. Mezclar bien.
Realizar un merengue francés con las claras y el resto del azúcar. Mezclar delicadamente el merengue a la crema anterior. Rellenar los moldes forrados con base de pasta brisa precocida. Cocer a 220 °C durante 15 minutos.

Gelatina de Albaricoque

33 g de Puré de albaricoque
300 g de Gelatina de albaricoque para calentar

Proceso

Mezclar y calentar.

Tip

No montes en exceso las claras de huevo, para que la tarta no se cuartee. Si quieres puedes cocer más tiempo, llegando a cuajar del todo y obtendrás una textura esponjosa y suave.





Quescrem

Oficinas Centrales

Pol. Ind. Castro Riberas de Lea p.54-57
27260 Castro de Rei (Lugo)
www.quescrem.es

info@quescrem.es
Tlf: (+34) 982 310 276

Oficina en Shanghai

36 Goubin Road, Yangpu District,
Shanghai 200433
Room 2443, Building B, Wanda Plaza

info@quescrem.es
Phone: (+86) 15221285217

quescrem.es