

# Recetario

# CHEESECAKE MIX

33 à la Dreidoppel



# Pastel de queso al estilo americano

## con CHEESECAKE MIX

Receta para 1 molde de 26 cm de diámetro

### Base de galleta

Galleta picada	0,160 kg
Mantequilla (líquida)	0,100 kg
PASTA VAINILLA BOURBON	0,002 kg
<b>Total</b>	<b>0,262 kg</b>

### Masa de queso

CHEESECAKE MIX	0,750 kg
Agua a 45 °C	0,750 kg
Azúcar	0,150 kg
Queso cremoso	1,275 kg
<b>Total</b>	<b>2,925 kg</b>

Yema de huevo

### Proceso de elaboración

- Mezclar la galleta picada con la mantequilla líquida y PASTA VAINILLA BOURBON.
- Colocar la base de galleta en un aro engrasado y dejar enfriar.
- Mezclar CHEESECAKE MIX con el agua caliente y el azúcar, añadir el queso cremoso y batir durante 3 minutos.
- Rellenar el aro con la masa de queso y guardar en el frigorífico un mínimo de 3 horas.
- Pintar con la yema de huevo y dorar en horno fuerte durante unos minutos.



RECETAS



IREKS IBERICA, S.A.  
Parc Tecnològic del Vallès  
C/Argenters 4, Edificio 2  
Apartado de correos 251  
08290 Cerdanyola del Vallès  
ESPAÑA  
Tel.: +34 93 594 69 00  
Fax: +34 93 691 67 00  
info@ireks-iberica.com  
www.ireks-iberica.com

**IREKS**

# Pastel de queso con fresas con CHEESECAKE MIX

Receta para 2 moldes de 22 cm de diámetro

## Base de galleta

Galleta spekulativus* picada	0,080 kg
Anacardos salados, molidos	0,080 kg
Mantequilla (líquida)	0,080 kg
<u>Azúcar</u>	<u>0,016 kg</u>
Total	0,256 kg

\* Galletas tradicionales belgas con sabor a vainilla y a especias.

## Masa de queso

CHEESECAKE MIX	0,500 kg
Agua a 45 °C	0,500 kg
<u>Queso cremoso</u>	<u>0,850 kg</u>
Total	1,850 kg

## Decoración

TOPGLANZ PLUS	0,200 kg
PASTA FRESA	0,010 kg
Decoración de chocolate	
Fresas frescas	

## Proceso de elaboración

- Mezclar la galleta spekulativus picada con la mantequilla líquida, el azúcar y los anacardos salados y molidos.
- Colocar la base de galleta en aros engrasados.
- Mezclar CHEESECAKE MIX con el agua caliente, añadir el queso cremoso y batir durante 3 minutos.
- Rellenar los aros con la masa de queso y guardar en el frigorífico un mínimo de 3 horas.
- Mezclar TOPGLANZ PLUS con PASTA FRESA, cubrir y alisar uniformemente y decorar al gusto con las fresas frescas y la decoración de chocolate.



# Pastel de yogur y cereza con croûtons de chocolate

## con CHEESECAKE MIX y MELLA CHOCO MUFFIN

### Croûtons de chocolate

MELLA CHOCO MUFFIN	0,500 kg
Huevo (a temperatura ambiente)	0,250 kg
Mantequilla (blanda)	0,175 kg
Agua	0,075 kg
<b>Total</b>	<b>1,000 kg</b>

Mantequilla 0,060 kg

- Mezclar los ingredientes en batidora con pala a velocidad lenta durante 5 minutos.
- Extender y alisar la masa en un molde rectangular de 60 x 20 cm.
- Cocer a 180 °C durante 20 minutos, dejar enfriar y cortar en pequeños dados.
- Calentar la mantequilla, añadir los dados de chocolate y dorarlos delicadamente.

### Masa de yogur

CHEESECAKE MIX	0,500 kg
Agua a 45 °C	0,500 kg
Azúcar	0,050 kg
Yogur 10% M.G.	0,850 kg
<b>Total</b>	<b>1,900 kg</b>

PARADISO CEREZA o MARMORIA CEREZA

Decoración de chocolate

### Proceso de elaboración

- Mezclar CHEESECAKE MIX con el agua caliente y el azúcar, añadir el yogur y batir durante 3 minutos.
- Rellenar los vasos con una parte de la masa de yogur y cubrir con una capa de PARADISO CEREZA o MARMORIA CEREZA.
- Dosificar la masa de queso restante y decorar con los croûtons de chocolate fríos y la decoración de chocolate.



RECETAS

33 à la Dreidoppel

IREKS IBERICA, S.A.  
Parc Tecnològic del Vallès  
C/Argenters 4, Edificio 2  
Apartado de correos 251  
08290 Cerdanyola del Vallès  
ESPAÑA  
Tel.: +34 93 594 69 00  
Fax: +34 93 691 67 00  
info@ireks-iberica.com  
www.ireks-iberica.com

  
**IREKS**

# Savarin de yogur con CHEESECAKE MIX

CHEESECAKE MIX	0,500 kg
Agua a 45 °C	0,500 kg
Azúcar	0,050 kg
Yogur 10% M.G.	1,275 kg
<b>Total</b>	<b>2,325 kg</b>

## Decoración

EISFLIP FRAMBUESA

EISFLIP MANGO

Nata para decorar (con STABIFIX F)

Frambuesas frescas

Decoración de chocolate

## Proceso de elaboración

- Mezclar CHEESECAKE MIX con el agua caliente y el azúcar, añadir el yogur y batir durante 3 minutos.
- Rellenar y alisar la masa de yogur en un molde savarin (de corona) y guardar en el frigorífico.
- Una vez frío, desmoldar en un plato y decorar al gusto con los toppings, la nata, las frambuesas frescas y la decoración de chocolate.



RECETAS

33 à la  
Dreidoppel

IREKS IBERICA, S.A.  
Parc Tecnològic del Vallès  
C/Argenters 4, Edificio 2  
Apartado de correos 251  
08290 Cerdanyola del Vallès  
ESPAÑA  
Tel.: +34 93 594 69 00  
Fax: +34 93 691 67 00  
info@ireks-iberica.com  
www.ireks-iberica.com

  
**IREKS**

# Semiesfera de queso, vainilla y black cookies

## con CHEESECAKE MIX

Receta para 1 molde semiesfera de 26 cm de diámetro

### Base de galleta

BLACK COOKIE CRUNCH picada	0,180 kg
Mantequilla (líquida)	0,100 kg
<b>Total</b>	<b>0,280 kg</b>

### Masa de queso

CHEESECAKE MIX	0,500 kg
Agua a 45 °C	0,500 kg
PASTA VAINILLA BOURBON	0,005 kg
Queso cremoso	0,850 kg
<b>Total</b>	<b>1,855 kg</b>

Galletas tipo Oreo	12 piezas
--------------------	-----------

### Decoración

BLACK COOKIE CRUNCH	0,300 kg
---------------------	----------

### Proceso de elaboración

- Mezclar BLACK COOKIE CRUNCH con la mantequilla líquida.
- Colocar la base de galleta en el molde engrasado y dejar enfriar.
- Mezclar CHEESECAKE MIX con el agua caliente y PASTA VAINILLA BOURBON, añadir el queso cremoso y batir durante 3 minutos.
- Rellenar el molde con  $\frac{3}{4}$  partes de la masa de queso y cubrir uniformemente con las galletas tipo Oreo.
- Cubrir y alisar con la masa de queso restante y guardar en el frigorífico un mínimo de 3 horas.
- Una vez frío, girar sobre la base de galleta y rebozar con BLACK COOKIE CRUNCH.



RECETAS

33 à la Dreidoppel

IREKS IBERICA, S.A.  
Parc Tecnològic del Vallès  
C/Argenters 4, Edificio 2  
Apartado de correos 251  
08290 Cerdanyola del Vallès  
ESPAÑA  
Tel.: +34 93 594 69 00  
Fax: +34 93 691 67 00  
info@ireks-iberica.com  
www.ireks-iberica.com

  
**IREKS**

# Cupcakes de yogur

## con CHEESECAKE MIX y MELLA MUFFIN

### Masa base para cupcakes

MELLA MUFFIN	1,000 kg
Huevo	0,500 kg
Mantequilla (blanda)	0,340 kg
Agua	0,160 kg
Total	2,000 kg

### Masa de yogur

CHEESECAKE MIX	0,250 kg
Agua a 45 °C	0,250 kg
Yogur 10% M.G.	0,425 kg
Total	0,925 kg

### Decoración

Nueces caramelizadas o pistachos troceados  
Fruta fresca

### Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes de la masa en batidora con pala a velocidad lenta de 3 a 5 minutos.
- Escudillar la masa en cápsulas y cocer a 200 °C, bajando a 190 °C.
- Transcurridos 3 minutos, aplicar vapor y cocer con el tiro cerrado 20 minutos (en total).
- Mezclar CHEESECAKE MIX con el agua caliente, añadir el yogur y batir durante 3 minutos.
- Aromatizar la mezcla con PASTA LATTE MACCHIATO, PASTA FRAMBUESA o PASTAROM PLÁTANO y esperar unos minutos.
- Una vez las masas han adquirido textura, cubrir los cupcakes, decorar con nueces caramelizadas, pistachos troceados o fruta fresca y dejar enfriar.



RECETAS

33 à la Dreidoppel

IREKS IBERICA, S.A.  
Parc Tecnològic del Vallès  
C/Argenters 4, Edificio 2  
Apartado de correos 251  
08290 Cerdanyola del Vallès  
ESPAÑA  
Tel.: +34 93 594 69 00  
Fax: +34 93 691 67 00  
info@ireks-iberica.com  
www.ireks-iberica.com

  
**IREKS**



IREKS IBERICA, S.A.  
Parc Tecnològic del Vallès  
C/Argenters 4, Edificio 2  
Apartado de correos 251  
08290 Cerdanyola del Vallès  
ESPAÑA  
Tel.: +34 93 594 69 00  
Fax: +34 93 691 67 00  
info@ireks-iberica.com  
www.ireks-iberica.com

