

R E C E T A R I O

## DELI CHEESECAKE 2.0

*El clásico  
irresistible*



# NY CHEESECAKE



## COMPOSICIÓN

1. Deli Cheesecake 2.0
2. Patacrout
3. Mimetic
4. Ambiente



## INGREDIENTES

<b>CHEESECAKE</b>	<b>g</b>
Deli Cheesecake 2.0	500

<b>BASE</b>	<b>g</b>
Patacrout	500
Mimetic	200
Huevo	50



## MÉTODO DE TRABAJO

**CHEESECAKE**

- Forrar un aro con la base de **Patacrout** y depositar **Deli Cheesecake 2.0** en el interior.
- Hornear a 150 °C por 60 minutos.
- Congelar por 1 hora, porcionar y decorar con **Ambiente Nata** montada.

**BASE**

- Suavizar **Mimetic**, adicionar **Patacrout** y trabajar hasta obtener punto de arena, finalmente incorporar el huevo y trabajar hasta obtener una pasta.
- Extender a 2 mm.
- Hornear a 180 °C por 12 minutos aproximadamente.
- Trocear finamente y enriquecer con **Mimetic** hasta obtener una pasta.



# PALETAS HELADAS



## COMPOSICIÓN

1. Deli Cheesecake 2.0
2. Patacrout
3. Mimetic
4. Ambiente
5. Starfruit Maracuya
6. Belcolade Blanco



## INGREDIENTES

**CHEESECAKE** g  
Deli Cheesecake 2.0 500

**BASE** g  
Patacrout 500  
Mimetic 200  
Huevo 50

**COULIS DE MARACUYÁ** g  
Starfruit Maracuyá 300  
Mango fresco 200  
Azúcar 80  
Grenetina 10



## MÉTODO DE TRABAJO

**CHEESECAKE**

- Forrar un aro con la base de **Patacrout** y depositar **Deli Cheesecake 2.0** en el interior.
- Hornear a 150 °C por 60 minutos.
- Congelar por 1 hora y reservar.

**BASE**

- Suavizar **Mimetic**, adicionar **Patacrout** y trabajar hasta obtener punto de arena, finalmente incorporar el huevo y trabajar hasta obtener una pasta.
- Extender a 2 mm.
- Hornear a 180 °C por 12 minutos aproximadamente.
- Trocear finamente y enriquecer con **Mimetic** hasta obtener una pasta.

**COULIS DE MARACUYÁ**

- Calienta el puré y el azúcar.
- Añade la grenetina hidratada.
- Una vez frío adiciona el mango.
- Colocar una capa de coulis sobre el cheesecake congelado.
- Llevar nuevamente a congelar.

**ARMADO Y DECORACIÓN**

- Una vez congelado el cheesecake, porcionar en rebanadas, cubrir con **Belcolade Blanco** temperado.
- Decorar con coco rappé y un listón.



# CHEESECAKE (SALUDABLE)



## COMPOSICIÓN

1. Deli Cheesecake 2.0
2. Patacrout
3. Mimetic
4. Ambiente
5. Starfruit Maracuyá



## INGREDIENTES

<b>CHEESECAKE</b>	<b>g</b>
Deli Cheesecake 2.0	500

<b>BASE</b>	<b>g</b>
Patacrout	400
Harina de almendra	100
Mimetic	200
Huevo	50

<b>COULIS DE MARACUYÁ</b>	<b>g</b>
Starfruit Maracuyá	300
Mango fresco	200
Sustituto de azúcar	80
Grenetina	10



## MÉTODO DE TRABAJO

- CHEESECAKE**
- Forrar un aro con la base de **Patacrout** y depositar **Deli Cheesecake 2.0** en el interior.
  - Hornear a 150 °C por 60 minutos.
  - Congelar por 1 hora.

- BASE**
- Suavizar **Mimetic**, adicionar **Patacrout** y harina de almendra, trabajar hasta obtener punto de arena, finalmente incorporar el huevo, trabajar hasta obtener una pasta.
  - Extender a 2 mm y forrar los aros.
  - Hornear a 180° C por 12 minutos aproximadamente.

- COULIS DE MARACUYÁ**
- Calienta el puré y el azúcar.
  - Añade la grenetina hidratada.
  - Una vez frío adiciona el mango.
  - Colocar una capa de coulis sobre el cheesecake congelado.
  - Llevar nuevamente a congelar.

- ARMADO Y DECORACIÓN**
- Una vez congelado el cheesecake desmoldar y adicionar un poco de coulis de maracuyá para decorar.



# CUBILETE



## COMPOSICIÓN

1. Base
2. Relleno
3. Decoración



## INGREDIENTES

BASE	g
Patacrout	500
Huevo	50
Mimetic	200
Harina	50

RELLENO	g
Deli Cheesecake 2.0	500
Huevo	250
Harina	50
Ambiente semimontada	150
Vainilla	Cn

DECORACIÓN	g
Fruifil	250



## MÉTODO DE TRABAJO

- BASE**
- En el bowl de batidora con aditamento de paleta acremar **Mimetic** y añadir los polvos; trabajar hasta obtener punto de arena.
  - Añadir huevo y mezclar hasta obtener una pasta.
  - Laminar a 3 mm de grosor, forrar moldes de cupcakes.

- BASE**
- Licuar todos los ingredientes, excepto **Ambiente**.
  - De manera envolvente incorporar la crema semimontada a la mezcla anterior.
  - Llenar los moldes previamente forrados.
  - Hornear a 150 °C por 40 minutos.
  - Desmoldar y enfriar.

- DECORACIÓN**
- Colocar una capa delgada sobre el cubilete.



# PAY DE QUESO (CLÁSICO)



## COMPOSICIÓN

1. Base
2. Relleno
3. Decoración



## INGREDIENTES

BASE	g
Patacrout	500
Huevo	50
Mimetic	200
Harina	50

RELLENO	g
Deli Cheesecake 2.0	500
Huevo	250
Fecúla de maíz	50
Ambiente semimontada	150
Vainilla	Cn

DECORACIÓN	g
Fruitfil Frambuesa	200



## MÉTODO DE TRABAJO

- BASE**
- En el bowl de batidora con aditamento de paleta acremar **Mimetic** y añadir los polvos; trabajar hasta obtener punto de arena.
  - Añadir huevo y mezclar hasta obtener una pasta.
  - Laminar a 3 mm de grosor, forrar molde de pay.

- BASE**
- Licuar todos los ingredientes, excepto **Ambiente**.
  - De manera envolvente incorporar la crema semimontada a la mezcla anterior.
  - Llenar los moldes previamente forrados.
  - Hornear a 150 C° por 40 minutos.
  - Desmoldar y enfriar.

- DECORACIÓN**
- Decorar el pay con Fruitfil Frambuesa.



# PEINES Y TUTIS



## COMPOSICIÓN

1. Feite
2. Relleno de queso



## INGREDIENTES

<b>FEITE</b>	<b>g</b>
Mimetic	50
Harina	1000
Agua	500
Sal	10
<b>EMPASTE</b>	<b>g</b>
Mimetic	750
<b>RELLENO</b>	
Deli Cheesecake 2.0	C/N



## MÉTODO DE TRABAJO

- BASE**
- Colocar todos los ingredientes en la amasadora, trabajar 2 minutos en primera velocidad y 9 en velocidad media hasta obtener una masa elástica.
- EMPASTE**
- Empastar (Técnica de laminado).
  - 5 vueltas sencillas.
  - Formar peines o tutis y rellenar con **Deli Cheesecake 2.0**.
  - Hornear a 200 °C por 22 minutos.



# PALETAS HELADAS



## COMPOSICIÓN

1. Cheesecake
2. Decoración



## INGREDIENTES

### PALETAS DE CHEESECAKE

Deli Cheesecake 2.0	490 g
Belcolade Amber	191 g
Starfruit Fruit Passion Patis France	100 g
Ambiante Nata	94 g
Masa de gelatina	55 g

### DECORACIÓN

Carat Coverice	500 g
----------------	-------



## MÉTODO DE TRABAJO

### PALETAS DE CHEESECAKE

- Calentar crema para batir y puré de fruta de la pasión, integrar sobre **Deli Cheesecake 2.0** y **Belcolade**. Incorporar galletita fundida.
- Licuar hasta eliminar grumos y obtener mezcla lisa.
- Colocar en molde de paleta de silicón, insertar palito de madera y congelar.

### DECORACIÓN

- Fundir **Carat Coverice** a 40-45 °C, remover suavemente y aplicar a 30-35 °C.
- Cubrir paleta por la mitad.





# PALETAS HELADAS



## COMPOSICIÓN

1. Base de galleta
2. Cheesecake de Nuxel
3. Ganache monte
4. Decoración



## INGREDIENTES

### BASE DE GALLETA

Patacrout	250 g
Materia grasa	100 g
Huevo	25 g

### CHEESECAKE DE NUXEL

Deli Cheesecake 2.0	490 g
Carat Nuxel	191 g
Ambiente Nata	194 g
Masa de gelatina	55 g

### GANACHE MONTE DE NUXEL

Crema para batir	500 g
Chocolanté 34%	150 g
Carat Nuxel	150 g

### DECORACIÓN

Carat Coverice	500 g
----------------	-------



## MÉTODO DE TRABAJO

### BASE DE GALLETA

- Colocar **Patacrout**, materia grasa y huevo en batidora con pala.
- Trabajar hasta obtener mezcla homogénea.
- Extender sobre dos piezas de papel encerado de 6 mm de grosor y congelar.
- Cortar con un aro de 18 cm y hornear a 160 °C durante 12 minutos.

### CHEESECAKE DE NUXEL

- Calentar crema para batir, integrar sobre **Deli Cheesecake 2.0** y **Nuxel** e incorporar grenetina fundida.
- Licuar hasta eliminar grumos y obtener mezcla lisa.
- Colocar sobre base de galleta y congelar.
- Cortar en rebanadas.

### GANACHE MONTE DE NUXEL

- Calentar crema para batir a 70 °C, retirar de fuego e incorporar sobre chocolate y **Nuxel**.
- Emulsionar con mixer y refrigerar a 4 °C para montar con batidor de globo.
- Utilizar para embetunar en pastel y colocar en manga y decorar rebanada de cheesecake.

### DECORACIÓN

- Fundir **Carat Coverice** a 40-45 °C, remover suavemente y aplicar a 30-35 °C.
- Cubrir sándwich por la mitad.
- Decorar con moneda de chocolate.



# CHEESECAKE DE AMBER



## COMPOSICIÓN

1. Base de cheesecake
2. Cheesecake de amber
3. Namelaka de amber
4. Decoración



## INGREDIENTES

### BASE DE CHEESECAKE

Crousticrep	g
Arroz inflado neutro	30
Galleta maria triturada	30
Belcolade Amber	120
Manteca de cacao	20

### CHEESECAKE DE AMBER

Deli Cheesecake 2.0	g
Belcolade Amber	490
Jugo de limón	191
Crema para batir	14
Masa de gelatina	180
	55

### NAMELAKA DE AMBER

Leche entera	g
Jarabe de glucosa	100
Masa de gelatina	80
Belcolade Amber	70
Crema para batir	1
	50

### DECORACIÓN

Chocolanté 58%	g
Confit tropical	100
Hoja de oro	50
	1



## MÉTODO DE TRABAJO

### BASE DE CHEESECAKE

- Mezclar chocolate Belcolade Amber pre-cristalizado con manteca de cacao, integrar el resto de los ingredientes.
- Con ayuda de espátula compactar en aro de 16 cm.

### CHEESECAKE DE AMBER

- Fundir chocolate blanco y masa de gelatina, mezclar con el resto de los ingredientes.
- Licuar hasta eliminar grumos y obtener mezcla lisa.
- Colocar sobre base para cheesecake y congelar para poder desmoldar.

**Nota:** Colocar acetato en banda en el molde para poder manipular.

### NAMELAKA DE AMBER

- Calentar crema para batir, leche y glucosa a 70° C.
- Retirar del fuego e incorporar masa de gelatina, incorporar sobre Belcolade Amber y emulsionar con túrmix.
- Enfríar a 4° C y montar en batidora hasta obtener mezcla firme, duchar sobre cheesecake.

### DECORACIÓN

- Con chocolate pre-cristalizado colocar entre dos piezas de papel guitarra.
- Una vez este a punto de cristalizar cortar triángulos con ayuda de puntilla.
- Desmoldar y colocar sobre cheesecake.



# CHEESECAKE DE CELEBRACIÓN



## COMPOSICIÓN

1. Base
2. Relleno
3. Decoración



## INGREDIENTES

BASE	g
Patacrout	500
Huevo	50
Mimetic	200
Harina	50

RELLENO	g
Deli Cheesecake 2.0	1000
Confetti	120

DECORACIÓN	g
Ambiente Nata	250
Confetti	120



## MÉTODO DE TRABAJO

- BASE**
- En el bowl de batidora con aditamento de paleta a cremar **Mimetic** y añadir los polvos; trabajar hasta obtener punto de arena.
  - Añadir huevo y mezclar hasta obtener una pasta.
  - Laminar a 3 mm de grosor y forrar aro.
  - Hornear a 170 °C por 10 minutos.

- BASE**
- Con aditamento de globo mezclar a velocidad media por 3 minutos **Deli Cheesecake 2.0**.
  - De manera envolvente incorporar el confetti al **Deli Cheesecake 2.0**.
  - En un aro con la base de galleta previamente precocida y formada; rellenar con la mezcla anterior, con ayuda de una espátula extender por todo el aro hasta cubrir en su totalidad.
  - Hornear a 160 °C por 70 minutos.
  - Reservar y dejar enfriar.

- DECORACIÓN**
- Montar crema **Ambiente Nata** a velocidad media hasta obtener picos firmes.
  - Desmoldar el cheesecake y decorar con el confetti.



# CHEESECAKE FRAMBUESA CON PISTACHE



## COMPOSICIÓN

1. Base
2. Relleno
3. Decoración



## INGREDIENTES

BASE	g
Patacrout	500
Huevo	50
Mimetic	200
Harina	50

RELLENO	g
Deli Cheesecake 2.0	1000
Fruitfil Frambuesa	200
Pistache	100
Frambuesa congelada	100

DECORACIÓN	g
Ambiente montada	250
Fruitfil Frambuesa	120



## MÉTODO DE TRABAJO

- BASE**
- En el bowl de batidora con aditamento de paleta acremar **Mimetic** y añadir los polvos; trabajar hasta obtener punto de arena.
  - Añadir huevo y mezclar hasta obtener una pasta.
  - Laminar a 3 mm de grosor y forrar aro.
  - Hornear a 170 °C por 10 minutos.

- BASE**
- En un aro con la base de galleta previamente precocida y formada; depositar **Deli Cheesecake 2.0** a  $\frac{3}{4}$  partes del molde e inyectar **Fruitfil Frambuesa**.
  - Adicionar las frambuesas congeladas y el pistache; cubrir con **Deli Cheesecake 2.0**
  - Con ayuda de una espátula extender por todo el aro hasta cubrir en su totalidad.
  - Hornear a 160 °C por 70 minutos.
  - Reservar y dejar enfriar.

- DECORACIÓN**
- Mezclar ambos ingredientes hasta obtener una textura homogeneizada.
  - Con ayuda de una espátula extender por la superficie del cheesecake.
  - Decorar con frambuesas frescas.



# CHEESECAKE CHOCO CHIPS



## COMPOSICIÓN

1. Base
2. Relleno
3. Decoración



## INGREDIENTES

BASE	g
Patacrout	500
Huevo	50
Mimetic	200
Harina	50

RELLENO	g
Deli Cheesecake 2.0	1000
Chocolanté 58%	200
Chocolanté 58% troceado	180

DECORACIÓN	g
Ambiente montada	250
Harmony Cold Neutro	120



## MÉTODO DE TRABAJO

- BASE**
- En el bowl de batidora con aditamento de paleta acremar **Mimetic** y añadir los polvos; trabajar hasta obtener punto de arena.
  - Añadir huevo y mezclar hasta obtener una pasta.
  - Laminar a 3 mm de grosor y forrar aro.
  - Hornear a 170 °C por 10 minutos.

- BASE**
- Fundir **Chocolanté**.
  - De manera envolvente adicionar **Chocolanté** al **Deli Cheesecake 2.0** y mezclar hasta homogeneizar, finalmente adicionar los tropezos de chocolate.
  - En un aro con la base de galleta previamente precocida y formada depositar **Deli Cheesecake 2.0**, con ayuda de una espátula extender por todo el aro hasta cubrir en su totalidad.
  - Hornear a 160 °C por 75 minutos.
  - Reservar y dejar enfriar.

- DECORACIÓN**
- Desmoldar el cheesecake.
  - Decorar con trozos de galleta y **Chocolanté 58%**.



# CHEESECAKE NAPOLITANO



## COMPOSICIÓN

1. Base
2. Relleno
3. Decoración



## INGREDIENTES

BASE	g
Patacrout	500
Huevo	50
Mimetic	200
Harina	50

RELLENO	g
Deli Cheesecake 2.0	1000
Color en gel rosa	1.5
Saborizante de fresa	5

DECORACIÓN	g
Ganache de chocolate	250
Ambiente montada	120
Frutas frescas	14



## MÉTODO DE TRABAJO

- BASE**
- En el bowl de batidora con aditamento de paleta acremar **Mimetic** y añadir los polvos; trabajar hasta obtener punto de arena.
  - Añadir huevo y mezclar hasta obtener una pasta.
  - Laminar a 3 mm de grosor y forrar aro.
  - Hornear a 170 °C por 10 minutos.

- BASE**
- De manera envolvente incorporar al **Deli Cheesecake 2.0** (500 g) el saborizante y el colorante.
  - En un aro con la base de galleta previamente precocida y formada depositar **Deli Cheesecake 2.0** (500 g) hasta cubrir la mitad, enseguida incorporar **Deli Cheesecake 2.0** sabor fresa y con ayuda de una espátula extender por todo el aro hasta cubrir en su totalidad.
  - Hornear a 160 °C por 75 minutos.
  - Reservar y dejar enfriar.

- DECORACIÓN**
- Cubrir la superficie del cheesecake con ganache de chocolate, esperar a que cristalice y desmoldar.
  - Decorar con fresas frescas.



# ROSCA BRIOCHE



## COMPOSICIÓN

1. Bizcocho
2. Jarabe
3. Relleno
4. Decoración



## INGREDIENTES

<b>BRIOCHE</b>	<b>g</b>
Tegral Brioche Trad	500
Huevo	40
Mimetic	40
Agua	175
Levadura fresca	

<b>TOPPING</b>	
Deli Cheesecake 2.0	250
Dulcerío Lácteo	150
Harmony Cold Neutro	C/N



## MÉTODO DE TRABAJO

### BASE

- Trabajar en primera velocidad todos los ingredientes por dos minutos; amasar en segunda velocidad por 9 minutos hasta obtener una membrana elástica (fortalecer la red de gluten).
- Reposar en bloque por 40 minutos a temperatura ambiente libre de corriente de aire.
- Extender y formar tiras de 500 g; rellenar con **Deli Cheesecake 2.0** cerar para formar la rosca.
- Fermentar hasta que doble su tamaño.
- Hornear a 180 °C por 17 minutos.

### DECORACIÓN

- Una vez fría, brillar la rosca brioche con **Harmony Cold Neutro**.
- Mezclar **Deli Cheesecake 2.0** y **Dulcerío Lácteo** hasta homogeneizar los ingredientes, depositar en la superficie de la rosca como topping.





¿Interesado en este u otros  
de nuestros productos?  
***¡Pregunta a tu representante  
de ventas hoy!***



**¡Búscanos como puratosmexico!**

**[www.puratos.com.mx](http://www.puratos.com.mx)**

Puratos de México S.A. de C.V.  
Oriente 5, Número 6 Manzana VIII Lote 2  
Zona Industrial - Tizayuca, Hgo. -C.P. 43804  
Tel. 779796 9201 - Atención a clientes: 8005008500