IRCA CHEESECAKE

PASTRY OTHER AMERICAN PASTRY MIXES

Easy and quick pastry mix, perfect to make authentic Cheesecake and ricotta cakes too. Thanks to the high content of Quark cheese, ends product will be marked by excellent flavour and texture. IRCA CHEESECAKE perfectly lends itself to the making of both classic baked cheesecake and summery cheesecake mousse.



MODALITÀ D'USO

Cheesecake

Torta

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01070524

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens

irca GROUP Extraordinary made simple.



Ei



Milch

Cross-contaminations



Schalenfrüchte



Glutenhaltiges



Soja



Anidride

INFO

Beschreibung
Halbfertigpulver für die Herstellung von Quarkcreme zum Füllen von Käsekuchen und Ricottakuchen.

Denomination
Halbfertigprodukt für Füllungen von Backwaren.

Directions for use
GRUNDREZEPT FÜR GEBACKENEN KÄSEKUCHEN:
IRCA CHEESECAKE 1000 g
Lauwarmes Wasser (ca. 35 °C) 1500 g
Ganze Eier 200 g
Alle Zutaten in einer Küchenmaschine mit einem Schneebesen oder einem Flachrührer bei mittlerer Geschwindigkeit vermengen, bis eine glatte Creme entsteht. Backtemperatur: 200-220 °C.
Hinweis: Für einen intensiveren Geschmack und eine festere Konsistenz der Creme empfehlen wir, einen Teil des Wassers durch die gleiche Menge flüssige Sahne zu ersetzen, bis zu maximal 400 Gramm.
REZEPT FÜR KALTEN KÄSEKUCHEN (MOUSSE-ART):
IRCA CHEESECAKE 500 g
Lauwarmes Wasser (ca. 35 °C) 1000 g
LILLY NEUTRAL 100-150 g
Schlagsahne 750 g
Das lauwarme Wasser mit LILLY NEUTRAL mit einem Schneebesen verrühren, IRCA CHEESECAKE hinzufügen und weiterrühren, bis eine glatte Creme entsteht; dann die Schlagsahne in zwei Schritten unter vorsichtigem Rühren hinzufügen.
Die Form mit der zubereiteten Mousse füllen und mindestens 2 Stunden in den Gefrierschrank oder mindestens 4-5 Stunden in den Kühlschrank stellen.
GRUNDREZEPT FÜR RICOTTA-KUCHEN:
IRCA CHEESECAKE 1000 g
Frischer Ricotta 1250 g
Lauwarmes Wasser (ca. 35 °C) 1750 g
Ganze Eier 500 g
Alle Zutaten in einer Küchenmaschine mit einem Schneebesen oder einem Flachrührer bei mittlerer Geschwindigkeit vermengen, bis eine glatte Creme entsteht.
Backtemperatur: 200-220 °C.