

TARTA DE QUESO IRCA

PASTELES

OTRAS MEZCLAS PARA PASTELERÍA
ESTADOUNIDENSES

Mezcla para masa de fácil y rápida preparación, perfecta para hacer tarta de queso auténtica y también tartas de ricotta. Gracias a su alto contenido en queso Quark, el resultado final tendrá un sabor y una textura excelentes. IRCA CHEESECAKE es ideal tanto para la clásica tarta de queso horneada como para la refrescante mousse de tarta de queso veraniega.



MODALITÀ D'USO



Cheesecake



Torta

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01070524

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Huevos



Leche

Cross-contaminations



Cereales



La



Frutos

SO₂

Anidride

INFO

Descripción

preparado en polvo para la elaboración de crema a base de quark para el relleno de tartas de queso y pasteles de requesón.

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

Denomination

semielaborado para el relleno de productos de confitería para horno.

Directions for use

RECETA BÁSICA PARA TARTA DE QUESO CON COCCIÓN:

IRCA CHEESECAKE 1000 g

Agua tibia (35 °C aprox.) 1500 g

Huevos enteros 200 g

Mezclar todos los ingredientes en batidora planetaria con batidor u hoja a velocidad media hasta obtener una crema lisa. Temperatura de cocción: 200-220 °C.

Advertencias: para obtener un sabor más intenso y una consistencia mayor de la crema, sugerimos sustituir parte del agua por la misma cantidad de nata líquida, hasta un máximo de 400 g.

RECETA PARA TARTA DE QUESO SIN COCCIÓN (TIPO MOUSSE):

IRCA CHEESECAKE 500 g

Agua tibia (35 °C aprox.) 1000 g

LILLY NEUTRO 100-150 g

Nata montada 750 g

Mezclar con batidor el agua tibia con LILLY NEUTRO, añadir IRCA CHEESECAKE mezclando hasta obtener una crema lisa; añadir en continuación la nata montada en dos fases mezclando suavemente.

Llenar el molde con la mousse preparada y colocarlo en el congelador durante al menos 2 horas o en el refrigerador durante al menos 4-5 horas.

RECETA BÁSICA PARA PASTELES DE REQUESÓN:

IRCA CHEESECAKE 1000 g

Requesón fresco 1250 g

Agua tibia (35 °C aprox.) 1750 g

Huevos enteros 500 g

Mezclar todos los ingredientes en batidora planetaria con batidor u hoja a velocidad media hasta obtener una crema lisa.

Temperatura de cocción: 200-220 °C



Extraordinary
made simple.