



UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA EQUINOCCIAL

FACULTAD DE TURISMO, HOTELERIA Y GASTRONOMIA

Nombre de la receta: cheese cake oreo
 Género: pastel especial
 Porciones/peso: 12 pax
 Fecha de producción: _____
 Observaciones: la temperatura de horno debe ser exacta
durante la coccion para evitar que se
corte el queso

INGREDIENTES	UNIDAD	CANTIDAD	MISE EN PLACE
crema de queso			
queso crema	gr	250	
requeson	gr	350	
huevos	gr	4	
azucar granulada	u	175	
crema de leche	gr	125	
harina	gr	20	
oreo	gr	120	
maicena	gr	10	
Masa sable			
mantequilla	gr	125	
azucar en polvo	gr	75	tamizada
huevos	u	1	
harina	gr	250	tamizada
para decorar			
frambuesas	gr	75	
moras	gr	50	
frutillas	gr	50	
almibar	gr	100	50 agua y 50 azucar
lady fruit	gr	50	
MATERIALES			
papel encerado	u	1	forrar molde
tijera	u	1	
tenedor	u	1	
molde desmontable de 24cm o 2 de u		1	

PROCEDIMIENTO

Para la masa sablee

Con el escudo cremar la mantequilla con el azúcar, añadir los huevos uno por uno e incorporar la harina hasta formar la masa, cubrir con film plástico y reposar mínimo 20 min., estirar la masa con un bolillo y cubrir la base y filos de un molde desmontable, enfriar y pinchar ligeramente.

Para el relleno de queso

Batir el queso crema con el requesón y el azúcar hasta disolver grumos del requesón e incorporar los huevos y la crema, agregar la harina, la maicena y las galletas, colocar la mezcla sobre el molde forrado de papel encerado y sablee. Hornear a 160 C por 45 -50 min, desmoldar y decorar con las bayas rojas glaseadas con almíbar y lady fruit.