



Foto

Nombre de la receta:	Chesse cake oreo	
Género	Pastel especial	
Porciones/peso:	6 pax	
Fecha de producción:	18 de agosto de 2015	
Observaciones:	incorporar la crema con movimientos envolventes inmediatamente para evitar que se cuaje	

INGREDIENTES	UNIDAD	CANTIDAD	MISE EN PLACE
queso Philadelphia	gr	600	Cremar con el azúcar en polvo
crema de leche	gr	500	
azúcar levapan en polvo	gr	200	
gelatina sin sabor	gr	30	Hidratada y fundida
paquetes de galletas oreo	u	9	6 paquetes molidos y 1 picado
almendras	gr	200	peladas, tostadas y trituradas
mantequilla sin sal	gr	150	
Para decorar chesse cake			
culis frutos rojos	gr	125	pulpa, azúcar y agua
Azucar granulada	gr	12	
Paquete de galletas oreo (6u)	u	1	
frambuesas	u	1	caja
Molde desmontable 18-20cm	u	2	

PROCEDIMIENTO
<ol style="list-style-type: none"> 1. Triturar y pulverizar las galletas oreo 2. Pelar y tostar las almendras y pulverizar. 3. Unir las galletas oreo trituradas y pulverizadas con las almendras molidas y trituradas. 4. Fundir la mantequilla sin llegar a hervir y unir con las galletas oreo y almendras, formar una masa suave y compacta. 5. Enmantequillar y enharinar un molde y cubrir la base con la masa hecha de galletas oreo, almendras y mantequilla formando una base. 6. Meter al horno a 160° por 15 minutos para tostar. 7. Aparte en un bol cremar el queso Philadelphia bien hasta que se forme una crema. 8. Agregar azúcar impalpable y mezclar perfectamente. 9. Colocar en el bol de la batidora la crema de leche y batirla hasta que forme picos sin azúcar. 11. Unir a la crema formada de queso Philadelphia y azúcar impalpable, la crema batida y la gelatina sin sabor disuelta, mezclar bien 12. decorar culis hervir la fruta el agua y el azúcar hasta punto de hilo dejar enfriar y colocar