

Individual Cheesecake

Composición	
Masa de brioche	50 g
Relleno de cheesecake	15 g
TOTAL MASA	65 g



Medidas:

Ancho: 50 mm

Largo: 100 mm

Alto: 40 mm

Ingredientes amasado	
Tegral Soft'r Pur Beurre	1000 g
Agua	450 g
Levadura	40 g
TOTAL MASA	1,490 Kg

Proceso:

Amasado: fino y elástico

Temperatura de la masa: 25°C

Reposo en bola: bolear y reposar durante 10 minutos en nevera

Peso: 50g

Forma: estirar y rellenar con **Crealis y Topfil Wild Berries 60%**. Enrollar y dar 2 cortes con tijera.

Fermentación: 90 minutos a 28°C y 85% HR

Acabado antes de hornear: pintar con **Sunset Glaze**

Temperatura del horno: 230°C

Tiempo de horneado: 10 minutos

Acabado:

Una vez cocido añadir **Harmony Sublimo Neutro** en la mitad de la pieza y en la otra mitad añadir Azúcar Insoluble.