

Cheesecake con Crealis



**Especial
Navidad**



puratos

Food Innovation for Good



¿CÓMO HA PASADO LA “TARTA DE QUESO” DE SER UN POSTRE TRADICIONAL A CONVERTIRSE EN UNA DE LAS MAYORES OPORTUNIDADES DE LA PASTERERÍA ACTUAL?

Su textura cremosa, sabor indulgente y apariencia artesanal conectan perfectamente con los consumidores.

Su versatilidad permite desarrollar propuestas para todos los gustos.

Demuestra una gran capacidad para reinventarse y seguir generando interés año tras año.

¿CÓMO APROVECHAR LA TENDENCIA DE LA FORMA MÁS RENTABLE?

El éxito de Cheesecake no depende únicamente del sabor.

También requiere consistencia, facilidad de elaboración y capacidad para adaptarse a nuevas tendencias. Los profesionales necesitan soluciones que les permitan desarrollar propuestas de alta calidad de forma sencilla, rentable y repetible.

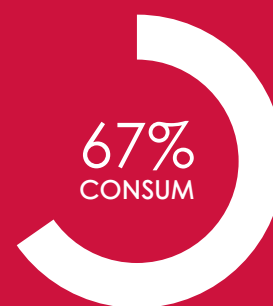
CREALIS, inspirado en la auténtica receta del New York Cheesecake, permite elaborar cheesecake con un sabor premium, una textura cremosa y unos resultados consistentes.



prefieren sabores tradicionales



Prefieren algún elemento familiar al probar nuevos alimentos



Desean probar algo nuevo o una combinación de sabores que resulten inusuales

Fuente: Taste Tomorrow

De receta tradicional a categoría estratégica. **Crealis** proporciona la **base perfecta** para transformar esta tendencia en nuevas **oportunidades de negocio**.





1. Cheesecake

2. Cheesecake Pistacho

3. Cheesecake Tropical

4. Cheesecake Chocolate

Cheesecake



Ø 13 cm • Alto 5 cm

COMPOSICIÓN

Tarta de queso	500 g
TOTAL	500 g

CHEESECAKE

Ingredientes

Crealis	1.000 g
Nata montar UHT 35% M.G.	400 g

MÉTODO

Mezclar los dos ingredientes con batidora y accesorio pala hasta obtener una masa homogénea.

Cocción:

Horno aire: 225° C - 22-24 minutos.
Si queremos una textura extra cremosa:
500 g de **Nata para montar UHT 35% M.G.**
por 1.000 g de **Crealis** y cocción más corta:
250° C - 15-17 minutos.

Cheesecake Pistacho



Ø 13 cm • Alto 5 cm

COMPOSICIÓN

Tarta de queso	460 g
Decoración	40 g
TOTAL	500 g

CHEESECAKE

Ingredientes

Crealis	1.000 g
Nata montar UHT 35% M.G.	400 g
Pralirex Pistachio Patisfrance 100%	105 g
Carat Nuxel Pistacho	105 g

MÉTODO

Mezclar los dos ingredientes con batidora y accesorio pala hasta obtener una masa homogénea. Terminar de mezclar con el pistacho.

Cocción:

Horno aire: 225° C - 22-24 minutos.
Si no queremos que coja mucho color:
Horno aire: 200° C - 25-27 minutos.
Si queremos una textura extra cremosa:
500 g de **Nata para montar UHT 25% M.G.**
por 1.000 g de **Crealis** y cocción más corta:
240° C - 18-20 minutos.

Montaje: hacer una espiral con **Carat Nuxel Pistacho** y decorar con pistacho entero pelado y en polvo.

Cheesecake Tropical



Ø 13 cm • Alto 5 cm

COMPOSICIÓN

Tarta de queso	460 g
Decoración	40 g
TOTAL	500 g

CHEESECAKE

Ingredientes

Crealis	1.000 g
Nata montar UHT 35% M.G.	400 g
Classic Mango	65 g
Classic Maracuyá	65 g

MÉTODO

- Mezclar los ingredientes con batidora y accesorio pala hasta obtener una masa homogénea.
- Cocción:**
Horno aire: 225° C - 22-24 minutos.
Si no queremos que coja mucho color:
Horno aire: 200° C - 25-27 minutos.
Si queremos una textura extra cremosa:
500 g de **Nata para montar 35% UHT M.G.**
por 1.000 g de **Crealis** y cocción más corta:
240° C - 18-20 minutos.
- Montaje:** decorar con **Ambiente sabor Nata**, **Topfil Finnest Mango** y **Shavings White Choculanté**.

Cheesecake Chocolate



Ø 13 cm • Alto 5 cm

COMPOSICIÓN

Tarta de queso	460 g
Decoración	40 g
TOTAL	500 g

CHEESECAKE

Ingredientes

Crealis	1.000 g
Nata montar UHT 35% M.G.	400 g
Belcolade S Noir Superieur J CT	280 g

MÉTODO CHEESECAKE

Mezclar **Crealis** y **Nata para montar UHT 35% M.G.** con batidora y accesorio pala hasta obtener una masa homogénea e incorporar **Belcolade Selection Noir Superieur J Cacao-Trace** fundida. Mezclar bien.

Cocción:

Horno aire: 225° C - 22-24 minutos.
Si no queremos que coja mucho color: horno aire: 200°C - 25-27 minutos.
Si queremos una textura extra cremosa: 500 g de **Nata para montar UHT 35% M.G.** por 1000 g de **Crealis** y cocción más corta: 240° C - 18-20 minutos.

www.puratos.es

T500 Puratos s.a. - Carretera C-63, km 13,5 - 17410 Sils - Girona
Linea Puratos: 900 878 779 - t500@puratos.com

CRUMBLE ALMENDRA Y CACAO

Ingredientes

Patacrout	850 g
Harina de almendra	150 g
Aristo Crema cubo MB	400 g
Cacao en polvo	50 g
Sal Maldon	1 g
Agua	50 g

MÉTODO CRUMBLE

Mezclar todos los ingredientes con accesorio pala hasta que quede una masa totalmente homogénea. Formar en cilindro y enfriar. Rallar con la ayuda de una rejilla sobre una lata con papel.
Cocer a 170° C durante 12-14 minutos.

FOOD INNOVATION FOR GOOD