Deli Cheesecake

Reçete Kitapçığı

Puratos

Yeni fikirleriniz için güvenilir ortağınız

Havuçlu Cheesecake

Aşamalar

1.Kekin Hazırlanışı

2.Cheesecake Hazırlanışı

3.Yapılışı

Kek

1 Tegral Satin Cream Cake Havuçlu	600 gr
2 Bütün Yumurta	250 gr
3 Sıvı Yağ	200 gr
4 Su	200 gr

Hazırlanışı

Bütün malzemeler mikserde 3 dk karıştırılır,
40x60 tepsiye dökülerek,
180 ºC'de 18 dk pişirilir.

Cheesecake

1 Deli Cheesecake	1 kg
2 Havuç Rendesi	40 gr

Hazırlanışı

Deli Cheesecake ve havuç rendesi (suyu sıkılmış) karıştırılıp, tepsilere 2 cm kalınlığında açılarak, 150°C'de 40 dk pişirilir.
Daha sonra hazırlanan ürün -18°C'de dondurulur.

Yapılışı

Hazırlanan havuçlu kekler minik yuvarlak kopat yardımı ile kesilir. Daha sonra iki kek arasına gene kopatlarla kesilmiş cheesecakeler yerleştirilip istenilen şekilde dekore edilir.

Bal Kabaklı Cheesecake

Aşamalar

1.Taban Hazırlanışı

2.Cheesecake Hazırlanışı

3.Yapılışı

Taban

1 Tegral Patacrout	1 kg
2 Margarin	400 gr
3 Yumurta	100 gr

Hazırlanışı

Tüm malzemeler karıştırılır,
hamur haline getirilir,
pişirme tepsisine 4-5mm açılır,
180 ºC'de 18 dk pişirilir.

Cheesecake

1 Deli Cheesecake	1 kg
2 Bal Kabağı	150 gr

Hazırlanışı

Önceden pişirilerek hazırlanan
bal kabağı küçük parçalar halinde
kesilerek,
Deli Cheesecake ile karıştırılır.

Yapılışı

Pişmiş olan patacrout parçaları ufalanır 300 gr patacrout 60 gr tereyağı veya margarin ile karıştırılarak çemberlerin içerisine konulur. Hazırlanan cheesecake karışımıyla doldurulup 150 ºC'de 60dk'da pişirilir. Soğuduktan sonra üzeri Brillo Sade jöle ile dekore edilir.

Brownie Cheesecake

Aşamalar

1.Kekin Hazırlanışı

2.Yapılışı

Kek

1 Tegral Moist Chocolate Cake	1 kg
2 Carat Pralin Supercrem Nutty	200 gr
3 Yumurta	400 gr
4 Sıvı Yağ	400 gr
5 Su	200 gr

Cheesecake

Deli Cheesecake	istenilen miktarda

Yapılışı

Tegral Moist Chocolate Cake tepsiye yayılarak içerisine Deli cheesecake şerit şeklinde torba yardımıyla gelişi güzel sıkılır. 180 ºC'de 40-45 dk pişirilir. Soğuduktan sonra servise hazır hale getirilir.

Hazırlanışı

Tüm malzemeler 3dk mikserde karıştırılır.

Cheesecake Cookie

Aşamalar

1 Hamurun Hazırlanışı

Hamur

1 Tegral Soft Cookie	1000 gr
2 Margarin / Tereyağı	220 gr
3 Su	100 gr
4 Chocolante Kırıntı Çikolata	400 gr
5 Deli Cheesecake	250 gr

Hazırlanışı

Tegral Soft Cookie, margarin ve su 2dk mikserde karıştırılıp,
çikolata parçaları ilave edilir ve homojen karışım elde edene kadar tekrar karıştırılır
Daha sonra 70 gr olarak kesilen hamurların içersine 10'ar gr Deli Cheesecake konulup yuvarlanır,
ve tepsiye koyularak üzerine hafifce bastırılır.
Konveksiyonel fırında 150-160 ºC'de 12-13 dk pişirilir.

Cheesecake Pasta

Aşamalar

1.Kekin Hazırlanışı

2.Cheesecake Hazırlanışı

3.Yapılışı

Kek

1 Tegral Moist Chocolate Cake	600 gr
2 Yumurta	250 gr
3 Sıvı Yağ	200 gr
4 Su	250 gr

Hazırlanışı

Tüm malzemeler 3dk mikserde karıştırılır.
40x60 tepsiye yayılarak
180 ºC'de 18 dk pişirilir.

Cheesecake

1 Deli Cheesecake	200 gr
2 Belcolade Blanc (Beyaz) Selection	30 gr
3 Çırpılmış Chantypak	250 gr
4 Classic Mocca	10 gr

Hazırlanışı

Belcolade beyaz çikolata eritilir, daha sonra Deli Cheesecake ile karıştılır.
Hazırlanan baz Classic Mocca eklenerek,
çırpılmış Chanytpak ile tekrardan karıştırılır.

Yapılışı

Hazırlanan tabanın üzerine Cheesecake karışımı sürülerek sırasıyla bir kat kek bir kat cheesecake karışımı olacak şekilde yapıştırılır. En üst katı cheesecake karışımı ve çikolata dekorları ile süslenerek kahve serpilerek dekore edilir.

Cheesecake Sandviç

Aşamalar

1.Kek Hazırlanışı

2.Cheesecake Hazırlanışı

3.Yapılışı

Kek

1 Tegral Moist Chocolate Cake	600 gr
2 Yumurta	250 gr
3 Sıvı Yağ	200 gr
4 Su	250 gr

Hazırlanışı

Tüm malzemeler 3dk mikserde karıştırılır.
40x60 tepsiye yayılarak
180 ºC'de 18 dk pişirilir.

Cheesecake

1 Deli Cheesecake	200 gr
2 Belcolade Blanc (Beyaz) Selection	30 gr
3 Çırpılmış Chantypak	250 gr

Hazırlanışı

Belcolade beyaz çikolata eritilir, daha sonra Deli Cheesecake ile karıştılır.
Hazırlanan baz, çırpılmış Chanytpak ile tekrardan karıştırılır.

Yapılışı

Tegral Moist Chocolate Cake tabanının üzerine çilekler dekoratif şekilde yerleştirilir. Hazırlanan Deli Cheesecake bazı üzerine dökülür, üzerine bir kat daha kek kapatılarak dolapta dinlendirilip istenilen şekilde dekore edilir.

Tart Cheesecake

Aşamalar

1.Tart Hazırlanışı

2.Cheesecake Hazırlanışı

3.Yapılışı

Taban

1 Tegral Patacrout	1 kg
2 Margarin	400 gr
3 Bütün Yumurta	100 gr

Hazırlanışı

Tüm malzemeler mikserde 3dk karıştırılır,
tart kalıbına açılarak,
180 ºC'de 8 dk ön pişirme yapılır.

Cheesecake

1 Deli Cheesecake	500 gr
2 Yumurta	150 gr
3 Festipak	200 gr
4 Tozşeker	50 gr

Hazırlanışı

Tüm malzemeler homojen şekilde karıştırılır.

Yapılışı

Tart hamurunun üzerine dökülen cheesecake bazı 150 ºC'de 60 dk pişirilir.
Üzeri istenilen şekilde dekore edilir.

Çifte Lezzet Cheesecake

Aşamalar

1.Kek Hazırlanışı

2.Cheesecake Hazırlanışı (beyaz-çikolatalı)

3.Yapılışı

Kek

1 Tegral Moist Chocolate Cake	600 gr
2 Yumurta	250 gr
3 Sıvı Yağ	200 gr
4 Su	250 gr

Hazırlanışı

Tüm malzemeler 3dk mikserde karıştırılır, 40x60 tepsiye yayılarak, 180 ºC'de 18 dk pişirilir.

Beyaz Cheesecake

1 Deli Cheesecake	100 gr
2 Belcolade Blanc (Beyaz) Selection	30 gr
3 Çırpılmış Chantypak	250 gr

Hazırlanışı

Belcolade Blanc (Beyaz) Selection çikolata eritilir daha sonra Deli Cheesecake ile karıştırılır. Hazırlanan baz, çırpılmış Chantypak ile tekrardan karıştırılır.

Çikolatalı Cheesecake

1 Deli Cheesecake	100 gr
2 Belcolade Noir Selection - Bitter	40 gr
3 Çırpılmış Chantypak	250 gr

Hazırlanışı

Belcolade Noir (Bitter) Selection çikolata eritilir daha sonra Deli Cheesecake ile karıştırılır. Hazırlanan baz, çırpılmış Chanytpak ile tekrardan karıştırılır.

Yapılışı

Ufalanan Tegral Moist Chocolate Cake, muffin kek kalıplarının tabanına yerleştirilir. Sırasıyla beyaz cheesecake ve çikolatalı cheesecake eklenir ve -18 ºC 'de dondurulur. Kalıplardan çıkarılan donmuş cheesecake'lerin üzerine beyaz cheesecake karışımı sıkılarak dekore edilir.

Çikolatalı Fındıklı Cheesecake Kup

Aşamalar

1.Kek Tabanı Hazırlanışı

2.Cheesecake Hazırlanışı

3.Cookie Hazırlanışı

4. Yapılışı

Kek Tabanı

1 Tegral Moist Chocolate Cake	600 gr
2 Yumurta	250 gr
3 Sıvı Yağ	200 gr
4 Su	250 gr

Hazırlanışı

Tüm malzemeler 3dk mikserde karıştırılır, 40x60 tepsiye yayılarak,180 ºC'de 18 dk pişirilir.

Cheesecake

1 Deli Cheesecake	500 gr
2 Festipak	500 gr
3 Whippak	500 gr
4 Carat Pralin Supercrem Nutty	150 gr

Hazırlanışı

Festipak ve Whippak mikserde çok akışkan olmayacak şekilde çırpılır, Deli Cheesecake eklenir. Carat Pralin Supercrem Nutty dalgalı bir görüntü oluşturacak şekilde karıştırılır.

Hamur

1 Tegral Soft Cookie	1000 gr
2 Margarin / Terayağı	220 gr
3 Su	100 gr
4 Chocolante Kırıntı Çikolata	400 gr

Hazırlanışı

Tegral Soft Cookie, Margarin ve su 2 dk mikserde karıştırılıp çikolata parçaları ilave edilir ve homojen karışım elde edene kadar tekrar karıştırılır. Daha sonra 70 gr olarak kesilen hamurlar konveksiyonel fırında 150-160 ºC'de 12-13 dk pişirilir.

Yapılışı

Taban olarak hazırlanan kek ufalanıp kavanozun tabanına yerleştirilir. Pralinli ve sade olarak hazırlanan cheesecake karışımları sırasıyla kavanoza doldurulur, en üst katına pralin konularak üzeri parçalanan kurabiye parçalarıyla süslenir.

Kahveli Cheesecake

Aşamalar

1.Taban Hazırlanışı

2.Cheesecake Hazırlanışı

3.Yapılışı

Taban

1 Tegral Patacrout	960 gr
2 Carat Toz Kakao	40 gr
3 Margarin	400 gr
4 Yumurta	100 gr

Hazırlanışı

Tüm malzemeler karıştırılır,
hamur haline getirilir,
pişirme tepsisine 4-5 mm açılır,
180 ºC'de 18 dk pişirilir.

Kahveli Cheesecake

1 Deli Cheesecake	1 kg
2 Classic Mocca	40 gr

Hazırlanışı

Tüm malzemeler karıştırılır.

Yapılışı

Pişmiş olan patacrout parçaları ufalanır 300 gr patacrout 60 gr tereyağı veya margarin ile karıştırılarak minik yuvarlak çemberlerin içerisine konulur. Kahveli Deli Cheesecake karışımı çemberlere doldurularak 150 ºC'de 40 dk pişirilir. Soğuduktan sonra üzeri kahve ile dekore edilir.

Lokmalık Cheesecake

Aşamalar

1.Taban Hazırlanışı

2.Yapılışı

Taban

1 Tegral Patacrout	1 kg
2 Margarin	400 gr
3 Yumurta	100 gr

Yapılışı

Pişmiş olan patacrout parçaları ufalanır 300 gr patacrout 60 gr tereyağı veya margarin ile karıştırılarak kare çemberlerin içerisine konulur. Deli Cheesecake 2 cm olacak şekilde çembere doldurulur. 150 ºC' de 40 dk pişirilir.

Cheesecake soğuduktan sonra kare küp şeklinde kesilerek temperlenmiş Belcolade Lait Selection çikolataya batırılır.

Hazırlanışı

Tüm malzemeler karıştırılır, hamur haline getirilir, pişirme tepsisine 4-5 mm açılır, 180 ºC'de 18 dk pişirilir.

Mini Cheesecake Muffin

Aşamalar

1 Kekin Hazırlanışı

Kek

1 Tegral Satin Cream Cake	500 gr
2 Bütün Yumurta	175 gr
3 Sıvı Yağ	150 gr
4 Su	112 gr
5 Deli Cheesecake	550 gr

Hazırlanışı

Deli Cheesecake hariç tüm malzemeler 3dk karıştırılır.
Daha sonra Deli Cheesecake ilave edilip 1 dk daha karıştırılır,
mini kek kalıplarına doldurulur.
İsteğe göre pişirmeden önce kullanıma hazır Cremfil veya Vivafil dolgu grubumuzdan farklı ürünlerle keklerin üzeri dekore edilir.
Daha sonra 150 ºC'de 25 dk pişirilir.

Cheesecakeli Mini Tartolet

Aşamalar

1. Taban Hazırlanışı
2. Cheesecake Yapılışı
3. Yapılışı

Taban

1 Tegral Patacrout	1000 gr
2 Margarin	400 gr
3 Bütün Yumurta	100 gr

Hazırlanışı

Bütün malzemeler karıştırılıp hamur haline getirilir,
ince bir şekilde tepsiye açılır.
180 ºC'de 15-18 dk pişirilir.
Soğuduktan sonra patacrout ufalanır.
300 gr patacrout için 60 gr margarin veya eritilmiş tereyağ ve 10 gr bal ilave edilip karıştırılır.
Patacrout tart hamuru kalıplar içerisine konulur,

Cheesecake

Deli Cheesecake - kalıpların büyüklüğüne göre yeterli miktarda

Hazırlanışı

Kalıplardaki tart hamuru üzerine Deli Cheesecake doldurulur. 150 ºC'de 45 dk pişirilir.

Yapılışı

Hazırlanan ürünün üzeri Topfil Yabanmersini ve Topfil Frambuaz veya istenilen meyveli dolgu ile dekore edilir.

Muffin Cheesecake

Aşamalar

1. Muffin Hazırlanışı

Muffin

1 Tegral Satin Cream Cake Toffee	1 kg
2 Bütün Yumurta	350 gr
3 Sıvı Yağ	300 gr
4 Su	225 gr

Hazırlanışı

Bütün malzemeler mikserde 3 dk orta devirde karıştırılır.
Muffin kalıplarına doldurularak ortalarına Deli Cheesecake sıkılır.
Üzerine fındık ve pudra şekeri serpilir.
180 ºC 35-40 dk pişirilir.

Oreo'lu Cheesecake

Aşamalar

1.Taban Hazırlanışı

2.Cheesecake Hazırlanışı

3.Yapılışı

Taban

1 Oreo	90 gr
2 Tereyağı	30 gr

Hazırlanışı

Oreo ufalanıp tereyağıyla karıştırıldıktan sonra, yuvarlak küçük çemberlerin tabanına yayılır.

Cheesecake

1 Deli Cheesecake	750 gr
2 Oreo	50 gr

Hazırlanışı

Ufalanan Oreolarla Deli Cheesecake karıştırılıp, çemberlerdeki tabanın üzerine dökülür.
150 ºC 35 dk pişirilir.

Yapılışı

1kg çırpılmış Chanytpak ile 300 gr Deli Cheesecake karıştırılarak kekin üzeri dekore edilir.

Red Velvet Cheesecake

Aşamalar

1.Kekin Hazırlanışı

2.Cheesecake Hazırlanışı

3.Yapılışı

Kek

1 Tegral Satin Moist Chocolate Cake	75 gr
2 Tegral Satin Moist Cake	525 gr
3 Yumurta	250 gr
4 Sıvı Yağ	200 gr
5 Su	250 gr
6 Yeteri kadar kırmızı gıda boyası	

Hazırlanışı

Tüm malzemeler 3 dk mikserde karıştırılır,
40x60 tepsiye yayılarak,
180 ºC'de 18 dk pişirilir.

Cheesecake

1 Deli Cheesecake	750 gr
2 Belcolade Blanc Selection Beyaz	200 gr
3 Chantypak - Çırpılmış	500 gr

Hazırlanışı

Deli Cheesecake ve eritilmiş Belcolade Blanc Selection Beyaz karıştırılır, çırpılmış Chantypak eklenir.

Yapılışı

Pişirilen kek çember kalıplara göre kesilir, kekin üzerine cheesecake sürüldükten sonra üzerine Topfil Frambuaz sıkılarak tekrar kek konulur. En üst katına ufalanan kekler konularak pudra şekeriyle dekore edilir.

Rulo Cheesecake

Aşamalar

1.Rulo Kekin Hazırlanışı

2.Cheesecake Hazırlanışı

3.Yapılışı

Rulo Kek

1 Tegral Savoie Kakao	375 gr
2 Bütün Yumurta	600 gr
3 Toz Şeker	75 gr
4 Toz Badem	150 gr
5 Yeteri kadar kırmızı gıda boyası	

Hazırlanışı

Tüm malzemeler 3 dk mikserde karıştırılır,
40x60 tepsiye yayılarak
220 ºC'de 8 dk pişirilir.

Cheesecake

1 Deli Cheesecake	250 gr
2 Chantypak	250 gr
3 Belcolade Blanc(Beyaz) Selection eritilmiş	60 gr

Hazırlanışı

Tüm malzemeler karıştırılır.

Yapılışı

Hazırlanan kek içine cheesecake bazı sürülerek rulo şeklinde sarılır istenilen şekilde kesilip dekore edilir.

Special Cheesecake Çikolata

Aşamalar

1.Patacrout Hazırlanışı

2.Yapılışı

Taban

1 Tegral Patacrout	960 gr
2 Carat Toz Kakao	40 gr
3 Margarin	400 gr
4 Yumurta	100 gr

Yapılışı

Temperlenmiş Belcolade Noir Selection Bitter çikolata kalıplara doldurulur. Kalıbın en alt kısmına ufalanmış patacrout parçaları konulur. Üzeine Topfil Frambuaz sıkılarak cheesecake eklenir. Temperlenmiş çikolata ile kapatılan special çikolatalar donduktan sonra servise hazır hale gelir.

Hazırlanışı

Tüm malzemeler karıştırılır,
hamur haline getirilir,
pişirme tepsisine 4-5 mm açılır,
180 ºC'de 18 dk pişirilir.

Truff Cheesecake

Aşamalar

1.Patacrout Hazırlanışı

2.Yapılışı

Taban

1 Tegral Patacrout	960 gr
2 Carat Toz Kakao	40 gr
3 Margarin	400 gr
4 Yumurta	100 gr

Yapılışı

Pişmiş olan patacrout parçaları ufalanır 300 gr patacrout 60 gr tereyağı veya margarin ile karıştırılarak çemberlerin içerisine konulur. Deli Cheesecake çembere doldurulur. 150 ºC'de 40 dk pişirilir. Soğuduktan sonra bir kap içerisinde karıştırılarak elle top haline getirilir ve dondurulur. Temperlenmiş Belcolade Noir (Bitter) Selection çikolata ile kaplanarak dekore edilir.

Hazırlanışı

Tüm malzemeler karıştırılır,
hamur haline getirilir
pişirme tepsisine 4-5 mm açılır
180 ºC'de 18 dk pişirilir.

Cheesecake Kup

Aşamalar

1 Taban Hazırlanışı
2 Cheesecake Hazırlanışı
3 Yapılışı

Taban

1 Tegral Patacrout	1 kg
2 Margarin	400 gr
3 Yumurta	100 gr

Hazırlanışı

Tüm malzemeler karıştırılır,
hamur haline getirilir
pişirme tepsisine 4-5 mm açılır
180 ºC'de 18 dk pişirilir.

Cheesecake

1 Deli Cheesecake	500 gr
2 Festipak	500 gr
3 Whippak	500 gr
4 Topfil Yaban Mersini	150 gr

Hazırlanışı

Festipak ve Whippak mikserde çok akışkan olmayacak şekilde çırpılır. Deli Cheesecake ve Topfil Yaban Mersini ilave edilip karıştırılır.

Yapılışı

Pişmiş olan patacrout parçaları ufalanır 300 gr patacrout 50 gr margarin ve 10 gr. bal karıştırılarak kavanozların dibine konur. Sırasıyla Topfil Yaban Mersini ve Deli Cheesecake olacak şekilde kavanoz doldurulup üzeri taze yaban mersini ile dekore edilir.

Yerfıstıklı Cheesecake

Aşamalar

1 Taban Hazırlanışı
2. Cheesecake Hazırlanışı
3. Yapılışı

Taban

1 Tegral Patacrout	960 gr
2 Carat Toz Kakao	40 gr
3 Margarin	400 gr
4 Yumurta	100 gr

Hazırlanışı

Tüm malzemeler karıştırılır, hamur haline getirilir, pişirme tepsisine 4-5 mm açılır, 180 ºC'de 18 dk pişirilir.

Cheesecake

1 Deli Cheesecake	1 kg
2 Kavrulmuş Yerfıstığı	100 gr

Hazırlanışı

Tüm malzemeler karıştırılır.

Yapılışı

Pişmiş olan patacrout parçaları ufalanır 300 gr patacrout 60 gr tereyağı veya margarin ile karıştırılarak kare çemberlerin içerisine konulur. Deli Cheesecake 2 cm olacak şekilde çembere doldurulur. 150 ºC'de 40 dk pişirilir.

Cheesecake soğuduktan ve kare şekilde kesildikten sonra Carat Pralin Supercream Nutty dökülerek dekore edilir.

Zebra Cheesecake

Aşamalar

1.Taban Hazırlanışı

2.Cheesecake Hazırlanışı

3.Sufle Hazırlanışı

4. Yapılışı

Taban

1 Tegral Patacrout	1 kg
2 Margarin	400 gr
3 Yumurta	100 gr

Hazırlanışı

Tüm malzemeler karıştırılır, hamur haline getirilir, pişirme tepsisine açılır, 180 ºC'de 18 dk pişirilir. Daha sonra ufalanan 300 gr patacrout 60 gr margarin ile karıştırılarak, çemberin içerisine konulur.

Cheesecake

1 Deli Cheesecake	850 gr
2 Festipak	150 gr
3 Yumurta	200 gr

Hazırlanışı

Tüm malzemeler karıştırılır.

Sufle

1 Tegral Sufle	500 gr
2 Sıvı Yağ	275 gr
3 Belcolade Bitter	325 gr
4 Su	375 gr

Hazırlanışı

Tegral sufle ve su mikserde 3 dk karıştırılır. Erimiş belcolade bitter çikolata ve sıvı yağ ayrı bir kapta karıştırılarak sonra miksere konularak 2 dk daha karıştırılır.

Yapılışı

Çemberin tabanına konulmuş patacrout üzerine sırasıyla önce cheesecake karışımı sonra sufle karışımı dökülür bu işlem çember dolana kadar sırasıyla bir kaç kez tekrarlanır. Daha sonra 150 ºC'de 50-60 dk pişirilir. İstenilen şekilde servis edilir.

Puratos

Yeni fikirleriniz için güvenilir ortağınız

www.puratos.com.tr

Puratos Gıda San. ve Tic A.Ş.
İstanbul Anadolu Yakası Organize Sanayi Bölgesi Aydınlı
Mah. Gazi Bulvarı No:21 Tuzla İstanbul
T: 216 593 05 12 pbx F: 216 593 05 19
puratostr@puratos.com