



CHEESECAKE PLAATGEBAK MET FRAMBOZEN BESSEN

INGREDIËNTEN

Groep Recept Cheesecake

Ingrediënt	KG
Bakels Cheesecakemix	0.500
Monchou	0.440
Water (lauw)	0.600
ei	0.300
Slagroom	0.420
Totaal gewicht: 2.260	

Groep Recept bodem

Ingrediënt	KG
Kanomix	1.000
Zeeuwse bloem	0.100
Boter	0.312
ei	0.125
Totaal gewicht: 1.537	

METHODE

Grondstoffen op bakkerijtemperatuur verwerken.
Los de Monchou op in het vocht.
Cheesecakemix toevoegen.



CONDITIES VOOR ETALEREN

Koelen



CATEGORIE

Banket



GEBEURTENIS

Lente



EINDPRODUCT

Cheesecake

3 min met vlinder in 1e versnelling

1 min in de 2e versnelling

Maak een hardewenderdeeg.

Bedek een plaat van 40x60 cm met dit deeg, uitgerold op 4mm. Bak deze deegplak alvast ca. 15 min op 180 gr. C,

Laat de deegplak afkoelen en vul de bakplaat met 2x het genoemde cheesecake-recept.

Spuut vervolgens banen Frambozen/bessenjam op de bovenkant.

Marmer met een mesje.

Bakken: ca. 40 min op 180 gr.C.

Na afkoelen snijden in stukken van bijv. 6x8 cm