UBE-MACCHIATO CHEESECAKE

Dethmers & Co.
Bäckerei- und Konditorei-Rohstoffe
Seit 1904


Käsekuchen Gold

CHEESECAKE

Zutaten für die Käsemasse

Dethmers Käsekuchen Gold	1.000 g
Magerquark	3.000 g
Sahne, flüssig	1.900 g
Vollei	1.000 g
Gesamtteiggewicht	6.900 g

Arbeitsweise

Einwaage	1.150 g	2-3 Minuten Rührzeit im mittleren Maschinengang mit grober Rute
Backzeit	ca. 55 Min.	
Backtemperatur	ca. 180° C	

Ube-Masse

Käsekuchenmasse	2.300 g
Ube-Powder	30 g
Wasser	90 g
Gesamtgewicht	2.420 g

Die Zutaten glatt rühren.

Espresso-Masse

Käsekuchenmasse	2.300 g
löslicher Kaffee	20 g
Wasser	60 g
Gesamtgewicht	2.380 g

Die Zutaten glatt rühren.

Arbeitsweise

Die Mürbeteigböden vorbacken und mit Ringen vorbereiten.
Die drei unterschiedlichen Käsemassen einschichten und abbacken.

Back Dich glücklich.