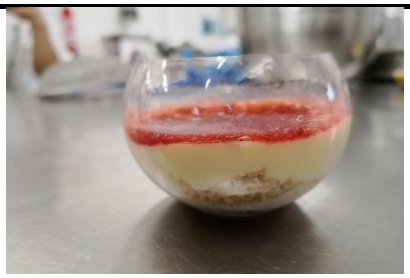
Cheesecake Fusión.

1ero. Ciclo S: Dirección cocina. IES Villamarín.

Nº PAX	12	Tipo de servicio: Cata.	DIFICULTAD // Fácil

Cantidad	Unid	INGREDIENTES
250	g	Galletas al curry
125	g	Mantequilla fundida
397	g	Leche condensada
250	g	Queso mascarpone
250	g	Queso crema
3	Unid	Yemas de huevo M
1	g	Sal rosa del Himalaya
c/s	c/s	Pimienta de Jamaica
500	g	Fresas
5	g	Pétalos de rosa
200	g	Azúcar
2	Unid	Limas
5	Unid	Pimienta negra (Grano)
5	Unid	Pimienta rosa en (Grano)
2	g	Sal

FOTOGRAFÍA



UTILES Y HERRAMIENTAS

Varilla
Cazo
Puntilla
Bol
Molde de tartaleta de 20 cm
Lengua pastelera

ELABORACIÓN

Prelaboración:
1- Precalentar el horno a 180 ºC.
2- Limpiar las fresas y cortar en láminas .
3- Triturar las galletas y mezclar con la mantequilla fundida.
4- Hacer la base del cheesecake aplanando la galleta en un molde para tartaleta desmontable de 20 cm.

Elaboración:
-Mezcla principal:
1- Verter la leche condensada , el queso mascarpone, el queso crema , las yemas de huevo (pasadas por colador), la pimienta de Jamaica y la sal del Himalaya en un bol.
2- Mezclar con varilla hasta obtener una mezcla homogenea.
3- Verter la mezcla sobre la base de galleta , estirar con lengua.
4- Hornear a 180ºc durante 15-20 minutos.
5- Sacar del horno y dejar enfriar a temperatura ambiente.

-Mermelada:
1- En un cazo verter las fresas en laminas, los pétalos de rosa, el azucar, el zumo de las limas, los granos de pimientas y la pizca de sal. Cocinar a baja temperatura entre 20-35 minutos. Pasar a un bol y dejar enfriar.

-Ensamblaje:
1- Una vez que las elaboraciones esten a temperatura ambiente cubrir el cheesecake con la mermelada.
2- Llevar a nevera y servir fría.