

CHEESE CAKE (Raúl Bernal)

GALLETA

75 gr. Azúcar
220 gr. Harina
145 gr. Mantequilla
60 gr. Huevo
0,5 gr. Impulsor

1. Con la pala mezclamos la mantequilla y el azúcar.
2. Incorporamos los huevos y después el resto de los ingredientes.
3. Dejamos en nevera y estiramos a 2 mm de grosor.
4. Cocemos a 170°C durante 35 minutos aproximadamente.
5. Reservamos.

PRENSADO DE GALLETA

500 gr. Galleta
140 gr. Mantequilla
480 gr. [Chocolate blanco Opal 30,3%](#)
0.8 gr. Sal fina

1. Mezclamos la mantequilla pomada con el chocolate blanco fundido y la sal.
2. Añadimos la galleta triturada y mezclamos bien.
3. Colocamos 35 gr de prensado en cada aro de 6,5 cm con PVC de manera irregular haciendo la forma de una tartaleta.
4. Reservamos en el congelador.

CREMA MONTADA DE PHILADELPHIA

310 gr. Nata
75 gr. Azúcar
75 gr. Yemas
310 gr. Queso Philadelphia
5 gr. Hojas de gelatina

1. Calentamos la nata con el azúcar y escaldamos las yemas.
2. Cocemos el conjunto a 85°C.
3. Añadimos la gelatina hidratada.
4. Mezclamos con el queso.
5. Dejamos 24 horas en nevera.
6. Montamos y dosificamos en la tartaleta de prensado de galleta.

GELIFICADO DE FRUTOS ROJOS

125 gr. Puré de frutos rojos
80 gr. Puré de frambuesa
45 gr. Azúcar
5 gr. Pectina NH
5 gr. Hojas de gelatina

1. Calentamos los purés y cuando estén a 40°C, le incorporamos la pectina mezclada con el azúcar.
2. Hervimos y retiramos.
3. Añadimos las hojas de gelatina.
4. Dosificamos 10 gr en un aro de 4 cm y congelamos.

CHEESE CAKE (Raúl Bernal)

DECORACION:

1. Mezclamos 10 gr. de frambuesa liofilizada con 250 gr. de [chocolate blanco](#) atemperado.
2. Extendemos entre dos hojas de guitarra y cortamos cuadrados de 2x2 cm.
3. Dejamos cristalizar.

ACABADO:

1. Dosificamos la crema montada de queso sobre la tartaleta de prensado.
2. Colocamos el disco de gelificado de frutos rojos congelado en el centro del prensado y aplastamos un poco para que la crema de queso se reparta bien.
3. Terminamos con unos dados de fresa mezclados con un poco de gelatina fría y ralladura de lima y uno cuadrados de chocolate blanco Opal y frambuesa liofilizada.