

A SOKOLDALU

Cheesequick



A SOKOLDALÚ

Cheesequick

A legfinomabb könnyű krémtorta mindössze 3 egyszerű lépésben!

Hogyan? Összekeveri, hűti, díszíti – kész!

- A **Cheesequicket** először a cukorral keverjük el, hogy elkerüljük a termék csomósodását, majd meleg vizet (46-60°C) adunk hozzá *(a torta tökéletes állagának eléréséhez fontos, hogy a víz ne legyen hideg)*.
- Az előkészített masszához a kívánt recept szerint különböző tejtermékeket adagolhatunk, a keveréket 3-4 percig habosítjuk.
- Végül a könnyed, habos krémet az előkészített alapra tortakarikába töltjük.
- A tökéletes szeleteléshez a süteményt 2-7 órán át 5-8°C-on hűtjük, állni hagyjuk.

Mi az, ami a Cheesequickben igazán különleges?

- A végeredmény sütés nélkül is tökéletes! Nincs kockázat – ha betartunk néhány fontos szabályt, a végeredmény a cukrászt és a vendéget is megörvendezteti!
- A **Cheesequick** rendkívül sokoldalú! Attól függően, hogy mivel dússítjuk a krémet – legyen az tejtermék, gyümölcs vagy gyümölcslé – teljesen egyedi, különleges és egymástól merőben eltérő kreációkat hozhatunk létre.
- Végül talán a legfontosabb érvünk: vevőinek alkalma nyílik újabb és újabb modern, könnyed, csábítóan finom süteményeket kóstolnia.

Értékesítés és szaktanácsadás





Citromos habcsóktorta

2 db 22 cm Ø tortaformához

240 g sült linzerlap, 3 mm
100 g sárgabarackíz
240 g piskótalap

Túrókrém

380 g **Cheesequick** } elkeverjük
380 g cukor }
380 g víz (46-60°C) } habverővel hozzákeverjük
170 g görög joghurt } habverővel magas fordulatszámon
170 g zsíros krémtúró } 3-4 percig hozzáhabosítjuk
300 g felvert **MB Top** növényi hab } lazán hozzákeverjük

Citromkrém

110 g **Frio** hidegkrémpor }
210 g víz } habverővel simára keverjük
90 g citromlé }

Tojáshab

140 g víz (hideg) }
15 g **Braun Ovasil** } elkeverjük
150 g kristálycukor } fokozatosan adagolva hozzáhabosítjuk
150 g porcukor } fokozatosan adagolva hozzáhabosítjuk

Elkészítés:

- A linzerlapot a tortakarikába rakjuk, forró barackízzel megkenjük, a piskótalapot ráhelyezzük.
- Az elkészített **Cheesequick** krém felét a karikába töltjük, majd a citromkrémből habzsákból körkörösén 3 csíkot nyomunk a krémre. Végül a megmaradt **Cheesequick** krémet rátöltjük.
- A tortát 4 órán át 5-8°C-on dermedni hagyjuk, majd a fehérjehabbal a képen látható módon felspricceljük, röviden lángszóró pisztollyal átpróirítjuk.
- A torta közepét sárga zselével tovább díszíthetjük.



Mandarinós-narancsos krémszelet

1 db 60 x 20 cm-es sütőlemezhez

450 g sült linzerlap, 3 mm
200 g sárgabarackíz
400 g kész piskótalap, 60 x 40 cm-es
480 g mandarin

Cheesequick krém

1000 g **Cheesequick** } elkeverjük
100 g kristálycukor }
1000 g 100%-os narancslé (46-60°C) } habverővel hozzákeverjük
850 g mascarpone } habverővel magas fordulatszámon
170 g görög joghurt } 3-4 percig keverjük

Díszítés

260 g mandarin
100 g **Cristaline** hidegzselé
100 g csokoládédísz

Elkészítés:

- A linzerlapot 60 x 20 cm-es keretbe rakjuk, forró barackízzel megkenjük, a piskótalap felét ráhelyezzük.
- Az elkészített **Cheesequick** krém ¼-ét ráöntjük, mandarinnal egyenletesen kirakjuk, a krém újabb ¼ részét ráöntjük.
- A piskótalap másik felét a krémre helyezzük, a krém megmaradt részével befedjük.
- A süteményt 4 órán át 5-8°C-on dermedni hagyjuk, szeletenként mandarinnal felrakjuk, **Cristaline** hidegzsélével lekenjük, csokoládéval, esetleg sózatlan pisztáciával díszítjük.



Lángolt krémtorta

2 db 22 cm-es tortaformához

300 g sült linzerlap, 3 mm
60 g sárgabarackíz
200 g kész piskótalap

Cheesequick krém

700 g **Cheesequick** } elkeverjük
70 g kristálycukor }

700 g víz (46-60°C) } habverővel hozzákeverjük

580 g mascarpone } habverővel magas fordulatszámon
580 g 25% zsírtartalmú tejföl } 3-4 percig hozzáhabosítjuk

40 g tojássárgája

Elkészítés:

- A linzerlapot a tortakarikába rakjuk, forró barackízzel megkenjük, a piskótalapot ráhelyezzük.
- Az elkészített **Cheesequick** krémet a karikába töltjük.
- A tortát 2 órán át 5-8°C-on dermedni hagyjuk, hogy felületére rákenhető legyen a tojássárgája.
- Végül a kész tortát úgy helyezzük 250°C-os sütőbe, hogy csak a torta felületét érje a hő, és a tojássárgája anélkül piruljon aranybarnára 5-10 perc alatt, hogy a krém ezalatt megolvadna.

Őszibarackos túrótorta

2 db 25 cm-es tortaformához

300 g sült linzerlap, 3 mm
60 g sárgabarackíz
200 g kész piskótalap

Cheesequick krém

700 g **Cheesequick** } elkeverjük
70 g kristálycukor }

700 g víz (46-60°C) } habverővel hozzákeverjük

1160 g krémtúró } habverővel magas fordulatszámon
3-4 percig hozzáhabosítjuk

300 g őszibarack konzerv

Díszítés

50 g **Dr. Oetker Tortazselé** } a baracklevet a barackpürével
850 g baracklé } felforraljuk, a zseléport
150 g pürésített őszibarack } hozzákeverjük

Elkészítés:

- A linzerlapot a tortakarikába rakjuk, forró barackízzel megkenjük, a piskótalapot ráhelyezzük.
- Az elkészített **Cheesequick** krém felét a karikába töltjük, a kockára vágott barackot egyenletesen rászórjuk, a maradék krémet rátöltjük.
- A torták tetejét „kócosra igazítjuk”, hogy később a zselé ne csúszson el a szeleteken. 2 órán át 5-8°C-on dermedni hagyjuk, végül a meleg zselével díszítjük.



Martin Braun Kft.

1016 Budapest, Mészáros u. 58 / B
Tel.: +36 (1) 202 4816, Fax: +36 (1) 202 4817
info@martinbraun.hu
www.martinbraun.hu

A company of

MARTIN BRAUN • GRUPPE