
Mini Curso
Cheesecake
e suas variações

Termos de Uso

Por segurança do arquivo, todas as páginas estão criptografadas com os seus dados pessoais.

VIOLAÇÃO DE DIREITO AUTORAL

Art. 184. Violar direitos de autor e os que lhe são conexos: (Redação dada pela Lei nº 10.695, de 1º.7.2003)

Pena - detenção, de 3 (três) meses a 1 (um) ano, ou multa (Redação dada pela Lei nº 10.695, de 1º.7.2003)

§ 1 o Se a violação consistir em reprodução total ou parcial, com intuito de lucro direto ou indireto, por qualquer meio ou processo, de obra intelectual, interpretação, execução ou fonograma, sem autorização expressa do autor, do artista intérprete ou executante, do produtor, conforme o caso, ou de quem os represente: (Redação dada pela Lei nº 10.695, de 1º.7.2003)

Pena - reclusão, de 2 (dois) a 4 (quatro) anos, e multa. (Redação dada pela Lei nº 10.695, de 1º.7.2003)

Leila Cristina Bezerra Santos de Moraes
leila.carpina@gmail.com

§ 2 o Na mesma pena do § 1 o incorre quem, com o intuito de lucro direto ou indireto, distribui, vende, expõe à venda, aluga, introduz no País, adquire, oculta, tem em depósito, original ou cópia de obra intelectual ou fonograma reproduzido com violação do direito de autor, do direito de artista intérprete ou executante ou do direito do produtor de fonograma, ou, ainda, aluga original ou cópia de obra intelectual ou fonograma, sem a expressa autorização dos titulares dos direitos ou de quem os represente. (Redação dada pela Lei nº 10.695, de 1º.7.2003)

§ 3 o Se a violação consistir no oferecimento ao público, mediante cabo, fibra ótica, satélite, ondas ou qualquer outro sistema que permita ao usuário realizar a seleção da obra ou produção para recebê-la em um tempo e lugar previamente determinados por quem formula a demanda, com intuito de lucro, direto ou indireto, sem autorização expressa, conforme o caso, do autor, do artista intérprete ou executante, do produtor de fonograma, ou de quem os represente: (Redação dada pela Lei nº 10.695, de 1º.7.2003)

Pena - reclusão, de 2 (dois) a 4 (quatro) anos, e multa. (Incluído pela Lei nº 10.695, de 1º.7.2003)

Geleias

Leila Cristina Bezerra Santos de Moraes
leila.cristina@gmail.com

ANA BROWNIE
CURSOS E CONSULTORIA

Geleia de Frutas Vermelhas



Ingredientes

- 400g de frutas vermelhas congeladas (morango, amora, mirtilo);
- 300g de açúcar cristal.

Modo de Preparo

Em uma panela de fundo grosso, adicione as frutas e o açúcar e leve em fogo médio ou baixo e mexa até levantar fervura.

Depois que estiver com aspecto de caramelo ou geleia desligue o fogo e leve para um recipiente para esfriar e está pronto para usar.

Leila Cristina Bezerra Santos de Moraes
leila.carpina@gmail.com

Geleia de Frutas Amarelas



Ingredientes

- 300g de maracujá com caroços;
- 300g de abacaxi em pedaços;
- 300g de manga em pedaços;
- 300g de açúcar cristal.

Modo de Preparo

Em uma panela de fundo grosso adicione todos os ingredientes, mexa bem e leve em fogo médio ou baixo até levantar fervura.

Depois que estiver com aspecto de caramelo ou de uma geleia cremosa desligue o fogo e leve para um recipiente até esfriar e está pronto para usar.

Geleia de Morango



Ingredientes

- 300g de morango (in natura ou congelado);
- 300g de açúcar cristal.

Modo de Preparo

Em uma panela de fundo grosso, adicione o morango e o açúcar e leve em fogo médio ou baixo e mexa até levantar fervura.

Depois que estiver com consistência de caramelo ou geleia desligue o fogo e leve para um recipiente para esfriar e poder usar.

Nota: Se conservada na geladeira, a validade é de até 30 dias.

Leila Cristina Bezerra Santos de Moraes
leila.carpina@gmail.com

Abacaxi Caramelizado



Ingredientes

- 300g de abacaxi em pedaços;
- 300g de açúcar cristal;
- 100ml de água.

Modo de Preparo

Em uma panela de fundo grosso adicione o açúcar e em fogo baixo, mexa até derreter e quando virar um caramelo adicione a água e continue mexendo até ficar semelhante a calda de pudim. Depois que a calda ficar bem incorporada, adicione os abacaxi e continue envolvendo a calda até ficar tudo misturado.

Depois disso, desligue o fogo e coloque o abacaxi caramelizado em um recipiente para esfriar e depois poder usar.

Recheios

Leila Cristina Bezerra Santos de Moraes
leila.carpina@gmail.com

ANA BROWNIE
CURSOS E CONSULTORIA

Brigadeiro de Pistache



Ingredientes

395g de leite condensado;
200g de creme de leite;
75g de delipaste de pistache;
30g de pistache triturado.

Modo de Preparo

Triture os grãos de pistache no liquidificador e depois em uma panela de fundo grosso, adicione todos os ingredientes, misture bem e leve ao fogo baixo até levantar fervura. Continue sempre mexendo para não grudar e queimar. Depois que estiver bem cremoso, desligue o fogo, coloque em um recipiente e reserve para usar quando esfriar.

Leila Cristina Bezerra Santos de Moraes
leila.carpina@gmail.com

Brigadeiro Suave de Doce de Leite

Ingredientes

395g de Leite Condensado;
200g de Doce de Leite Pastoso;
200g de Creme de Leite.

Modo de Preparo

Em uma panela de fundo grossa, misture todos os ingredientes.

Ligue o fogo baixo e fique mexendo por, aproximadamente, 8 a 10 minutos, ou até essa mistura começar a desgrudar das laterais, ou quando estiver em um ponto bem cremoso.

Cheesecake

Leila Cristina Bezerra Santos de Moraes
leila.cristina@gmail.com

ANA BROWNIE
CURSOS E CONSULTORIA

Cheesecake



Ingredientes - Base

- 253g de biscoito maisena;
- 125g de margarina ou manteiga derretida.

Modo de Preparo

Em um liquidificador adicione o biscoito maisena para triturar até virar uma farofa, depois despeje em uma tigela com a margarina e misture até formar uma massa; caso necessário pode acrescentar margarina até a massa ficar molhadinha. Em seguida, despeje a massa na forma e com uma colher molde até formar uma base compacta e padronizada. Após este processo leve ao forno em 180° pré-aquecido por aproximadamente 15min ou até dourar. Depois tire do forno e reserve.

Leila Cristina Bezerra Santos de Moraes
leila.carpina@gmail.com

Ingredientes - Creme de Cream Cheese

- 500g de cream cheese;
- 200g de creme de leite;
- 395g de leite condensado5g de baunilha (opcional).

Modo de Preparo

Em uma batedeira adicione os ingredientes e bata até ficar cremoso e homogêneo. Com a base de biscoito já pronta, passe o desmoldante em spray na lateral da forma e adicione o creme de cream cheese. Leve ao forno novamente à 180° por mais 15 min para assar. Após o cheesecake assar, espere esfriar e leve à geladeira até endurecer.

Para finalizar, pode usar a geleia de frutas vermelhas, geleia de frutas amarelas, doce de leite e/ou como preferir.

Nota: usado a forma de fundo falso de 16x5 cm, serve até 10 pessoas e a forma de 9cm para 1 pessoa. A cheesecake deve ser conservada na geladeira e ela já finalizada tem a validade de 3 a 4 dias.

Sugestão: o ponto ideal do cheesecake para tirar do forno, é quando coloca o dedo em cima e não sai sujo. A cobertura do cheesecake pode ser feita com geleia de frutas amarelas, geleia de morango, nutella ou de acordo com sua preferência.

Cheesecake de Óreo



Ingredientes - Base

- 150g de biscoito oreo triturado;
- 100g de margarina ou manteiga derretida.

Modo de Preparo

Em um liquidificador adicione o biscoito oreo para triturar até virar uma farofa, depois despeje em uma tigela com a margarina e misture até formar uma massa; caso necessário pode acrescentar margarina até a massa ficar molhadinha. Em seguida, despeje a massa na forma e com uma colher molde até formar uma base compacta e padronizada. Após este processo leve ao forno em 180° pré-aquecido por aproximadamente 15min ou até dourar. Depois tire do forno e reserve.

Leila Cristina Bezerra Santos de Moraes
leila.camina@gmail.com

Ingredientes - Creme de Cream Cheese

- 500g de cream cheese;
- 200g de creme de leite;
- 395g de leite condensado;
- 5g de baunilha (opcional)50g da farofa de oreo.

Modo de Preparo

Em uma batedeira adicione os ingredientes, com exceção da farofa, e bata até ficar cremoso e homogêneo; depois acrescente a farofa de oreo e misture com uma espátula. Com a base de biscoito já pronta, passe o desmoldante em spray na lateral da forma e adicione o creme de cream cheese. Leve ao forno novamente à 180° por mais 15 min para assar.

Após o cheesecake assar, espere esfriar e leve à geladeira até endurecer.Coloque nutella na manga de confeitar para finalizar a cheesecake e adicione mini oreos, morangos e/ou como preferir.

Sugestão: o ponto ideal do cheesecake para tirar do forno, é quando coloca o dedo em cima e não sai sujo. A cobertura do cheesecake pode ser feita com geleia de frutas amarelas, geleia de morango, nutella ou de acordo com sua preferência.

Nota: usado a forma de fundo falso de 16x5 cm, serve até 10 pessoas e a forma de 9cm para 1 pessoa. A cheesecake deve ser conservada na geladeira e ela já finalizada tem a validade de 3 a 4 dias. Usado bico 1M

Cheesecake de Pistache



Ingredientes - Base

- 128g de biscoito maisena;
- 65g de margarina ou manteiga derretida.

Modo de Preparo

Em um liquidificador adicione o biscoito maisena para triturar até virar uma farofa, depois despeje em uma tigela com a margarina e misture até formar uma massa; caso necessário pode acrescentar margarina até a massa ficar molhadinha. Em seguida, despeje a massa na forma e com uma colher molde até formar uma base compacta e padronizada. Após este processo leve ao forno em 180° pré-aquecido por aproximadamente 15min ou até dourar. Depois tire do forno e reserve.

Leila Cristina Bezerra Santos de Moraes
leila.carpina@gmail.com

Ingredientes - Creme de Cream Cheese

- 500g de cream cheese;
- 200g de creme de leite;
- 395g de leite condensado;
- 5 a 10g de Pistache a depender do gosto.

Modo de Preparo

Em uma batedeira adicione os ingredientes e bata até ficar cremoso e homogêneo. Com a base de biscoito já pronta, passe o desmoldante em spray na lateral da forma e adicione o creme de cream cheese. Leve ao forno novamente à 180° por mais 15 min para assar. Após o cheesecake assar, espere esfriar e leve à geladeira até endurecer.

Para finalizar, pode usar a geleia de frutas vermelhas, geleia de frutas amarelas, doce de leite e/ou como preferir.

Nota: usado a forma de fundo falso de 16x5 cm, serve até 10 pessoas e a forma de 9cm para 1 pessoa. A cheesecake deve ser conservada na geladeira e ela já finalizada tem a validade de 3 a 4 dias.

Sugestão: o ponto ideal do cheesecake para tirar do forno, é quando coloca o dedo em cima e não sai sujo. A cobertura do cheesecake pode ser feita com geleia de frutas amarelas, geleia de morango, nutella ou de acordo com sua preferência.

Leila Cristina Bezerra Santos de Moraes
leila.carpina@gmail.com

ANA BROWNIE

CURSOS E CONSULTORIA