

Torta Cheesecake

@TEKADOCES_CONFEITARIA



RECEITA COMPLETA

Torta

CHEESECAKE

@TEKADOCES_CONHFEITARIA



OLÁ!!

Meu nome é Diessica, sou proprietária da Teka Doces, autora Desse Ebook.

Aqui estou passando um pedacinho do meu conhecimento para você.

Essa torta é a única torta que temos em nossa loja. Meus clientes amam essa torta porque tem um sabor leve e muito saboroso.

Vamos aprender passo a passo dessa deliciosa receita?!

@TEKADOCES_CONFEITARIA

índice

Base da Torta	1
Creme da torta	2
Geleia de Frutas Vermelhas	3





Base Da Torta

Ingredientes

- 190gr de manteiga ou margarina
- 170gr de açúcar refinado
- 1 Ovo
- 5gr de fermento
- 450gr de farinha de trigo (orquídea)

Modo de preparo

Em uma bacia coloque a manteiga e o açúcar e misture. Em seguida, coloque o ovo mistura e adicione o fermento.

Vai colocando o trigo aos poucos, pois dependendo o trigo que você usar pode ser que precise colocar mais ou menos.

Assim que você ver que a massa não gruda na mão está no ponto. Não pode ficar muito dura. Que vai dificultar na hora de você trabalhar.

Essa massa rende umas 4 a 5 tortas de aro 24cm. Então se você não precisar usar toda a massa, você pode guardar na geladeira em um recipiente bem fechado por até 30 dias.

Em uma forma de 24cm de aro removível faça o fundo da torta colocando a massa de pedaço em pedaço, até forrar todo o fundo da forma. Faça uma camada mais fina. para não ficar muita massa. Faça furinhos na massa com um garfo e leve para assar. forno de cozinha 180C até a massa ficar douradinha Forno industrial 150C até a massa ficar douradinha RESERVE,e vamos para o creme da torta



Creme da Torta

Ingredientes

- 700gr de cream cheese da POLENGHI
- 1 lata de leite condensado Moça integral
- 200gr de creme de leite 17% de gordura
- 1 colher (sopa) de suco de limão

Modo de preparo

Na batedeira bata o cream cheese e o leite condensado por 2 minutos.

Acrescente o creme de leite e o suco de limão e bata por mais 2 minutos. Creme pronto✓

Por cima da massa que já está assada, coloque o creme.

Ao redor da forma (por fora) coloque papel alumínio e leve para assar EM BANHO MARIA.

Essa torta eu assei em forno normal de cozinha a 160C exatamente por 1 hora.

Se for em forno industrial aí tem que ser uma temperatura mais baixa. Eu nunca testei no meu forno industrial.

Mas acredito que a 130C ou 140C a temperatura fica boa para assar essa torta. Aí será questão de testar.

Torta assada, tire da água retire o papel alumínio e deixe esfriar em temperatura ambiente. Leve para gelar no mínimo 6hrs antes de desenformar.

para desenformar é bem simples. Passe uma faca ao redor, tire da forma e passe a faca bem no fundo todo e pronto. Facilita trabalhar com ela por estar gelada.



Geleia de frutas vermelhas

Ingredientes

- 500gr de amora
- 500gr de morango
- 300gr de açúcar (não gosto da geleia muito doce, se você prefere pode colocar mais açúcar)

Modo de preparo

Leve todos os ingredientes para o fogo e cozinhe até o a sua geleia secar Bem a água que as próprias frutas vai soltar. Se você tem a panela que mexe sozinha faz nela, ai você não precisa ficar mexendo. Caso não tenha, pode fazer em uma panela normal, mas mexer de vez enquanto para não queimar no fundo.

Mexa com um fuê depois de pronta que vai desmanchar as frutas que ficam inteiras.

Deixe Esfriar e coloque por cima da sua torta.

Validade para está geleia 2 semanas na geladeira em recipiente bem tampado e sem contaminação.