

CHEESECAKE EN 8 SENCILLOS PASOS

con el Preparado de Président Profesional



1. Fundir 100g. de mantequilla.



2. Mezclar 150g. de galletas desmigadas con la mantequilla.



3. Extender la mezcla, de forma homogénea, en la base del molde.



4. Abrir el brik. Para una textura óptima, sacarlo del frigorífico 8h antes de usar.



5. Verter el Preparado para Cheesecake Président Profesional en la batidora.



6. Batir durante 4 minutos a velocidad máxima.



7. Rellenar el molde con la preparación y enfriar un mínimo de 2 horas.



8. Desmoldar y decorar al gusto con coulis de fresa y frutos rojos.

Visite: www.lactalisfoodservice.es
Descargue nuestra APP: Catálogo Lactalis Food Service
Contacte con: info.foodservice@lactalis.es

