



Tarta de queso (Cheesequick)

Ingredientes:

Base Mürbella

- 250 g **Mürbella**
 - 100 g Mantequilla
 - 25 g Huevo
- Amasar los ingredientes durante 3 min.
 - Cortar el diámetro adecuado.
 - Tª horno: 180°C / Tiempo cocción: 15 min. aprox.

Cheesequick

- 500 g **Cheesequick**
 - 850 g Queso
 - 500 g Agua
 - 150 g Azúcar
- Mezclar el azúcar con el Cheesequick y disolver con el agua (35°C).
 - Añadir el resto de ingredientes.
 - Batir durante 3 min. aprox. a alta velocidad.

Relleno

- 75 g **Confrutti Fresa**
- Inyectar en el interior utilizando una manga pastelera.
 - Decorar al gusto.

Modo de empleo:

- Disponer un disco de Mürbella previamente horneado en la base.
- Rellenar con Cheesequick.
- Alisar la superficie.
- Inyectar unos puntos de Confrutti Fresa en forma circular.
- Decorar.



MARTIN BRAUN, S.A.
Pol. Ind. La Serreta.
C/ Montevideo, s/n. Apdo. de correos, 271
30500 Molina de Segura. Murcia - España
Teléfono: +34 968 611 712
info@martinbraun.es
www.martinbraun.es

A company of
MARTIN BRAUN • GRUPPE