

TARTA DE QUESO

elaboración

TIPO LA VIÑA

Ingredientes tarta de queso: 1F / 4 tartas de 24 cm de molde desmontable de 1600 g.

- Azúcar blanquilla – 706 g.
- Esencia de vainilla – 5 cucharaditas colmadas.
- Huevos – 21 u.
- Queso fresco burgos (Hacendado) – 2,75 kg.
- Nata para montar – 1900 mL.
- Papel de borear mojado – 4 u.
- Harina - 200 g: 100 g de harina de repostería de trigo tamizada + 100 g de harina de maíz.
- 1 pizca de sal / no mas.

Elaboración de la tarta:

- Batimos bien con brazo el queso + azúcar + huevos + esencia de vainilla + sal + nata.
- Añadimos la harina tamizada. Volvemos a batir homogéneamente.
- Cocción a 170 °C durante 60'.
- En molde desmontable de 24 cm de diámetro.
- En el aro con el papel de hornear humedecido, vertemos 1.650 g de masa para cada tarta.

Otras anotaciones:

Precio venta / ¿dónde se vende?		NV – P - H
Ubicación en el congelador / N.º unidades	CV / COMPARTIMENTO LATERAL	8
N.º de fórmulas a elaborar / elaboradores	1F	ISABEL
N.º de unidades obtenidas / variedades	4 U	1
Tamaño / ¿es de temporada?	10 PORCIONES	NO

Ingredientes tarta de queso: 1F / 3 tartas de 24 cm.

- Azúcar blanquilla – 530 g.
- Esencia de vainilla – 3 cucharaditas colmadas.
- Huevos – 16 u.
- Queso fresco burgos (Hacendado) – 2,75 kg.
- Nata para montar – 1.100 mL.
- Papel de hornear mojado – 3 u.
- 1 pizca de sal.

Elaboración de la tarta:

- Batimos bien con brazo el queso + azúcar + esencia de vainilla + sal.
- Añadimos uno a uno los huevos, a la vez que vamos batiendo. Por último añadimos la nata y batimos homogéneamente.
- En el aro con el papel de hornear humedecido vertemos 1.700 g de la masa obtenida. Si sobra algo de masa se tira.
- Cocción a 160 °C durante 60'.
- Dejamos atemperar y desmoldamos con cuidado. Llevamos al refrigerador.

Otras anotaciones:

- Obtenemos 3 tartas de 1,3 kg.
- ¡¡ Este tipo de tarta no la estamos elaborando!!

Precio venta / ¿dónde se vende?		
Ubicación en el congelador / N.º unidades		
N.º de fórmulas a elaborar / elaboradores		
N.º de unidades obtenidas / variedades		
Tamaño / ¿es de temporada?		