



RECETARIO 2024

CHEESECAKE & CREMA LEMON

LEDEVIT



LEDEVIT

www.ledevit.com

La Crema Lemon en Polvo Ledevit es la forma más práctica y deliciosa de llevar el fresco sabor a limón a todas tus creaciones culinarias. Este producto innovador está diseñado para transformar cualquier receta, añadiendo un toque cítrico, ideal tanto para cocineros hogareños como para profesionales de la pastelería. Con su versatilidad, permite preparar múltiples postres con solo agregar agua, convirtiéndose en el aliado perfecto para quienes buscan facilidad, creatividad y un sabor único en la cocina.

El Cheesecake en polvo de Ledevit es la solución perfecta para todos los amantes de los postres que buscan algo delicioso y fácil de preparar. Con ingredientes de alta calidad este cheesecake se prepara en solo 30 minutos, brindándote el auténtico sabor que tanto te gusta, sin complicaciones. Ya seas un pastelero aficionado, profesional o un emprendedor que desea ofrecer postres de alta calidad a sus clientes, Cheesecake Ledevit transforma cada preparación en un momento rápido, versátil y lleno de sabor.



RECETAS

- Cheesecake Ledevit
- Lemon pie Ledevit
- Lemon- Cheese
- Cheesecake Oreo
- Cheesecake chocolate y moka
- Cheesecake Dulce de leche
- Galletas rellenas con Crema Lemon
- Tiramisú con Crema Lemon

Magia en
media hora



CHEESECAKE LEDEVIT

CHEESECAKE LEDEVIT



Cheesecake

Preparación

Colocar en un bol la manteca con el azúcar y batir con paleta hasta blanquear. Agregar las yemas con la esencia y continuar batiendo hasta integrar por completo. Incorporar la harina, previamente tamizada procurando no amasar. Estirar la masa a 1 cm de espesor. Reservar la masa en frío por 15 minutos. Cubrir la base de un molde de 20 cm de diámetro y reservar en frío 30 minutos. Cocinar en horno medio hasta blanquear, durante 15 minutos aproximadamente.

Mezclar la crema de leche con la leche hasta integrar. Incorporar el Polvo para preparar Cheesecake y unir todo. Luego batir 2 minutos a velocidad media o hasta obtener un punto letra.

En un molde de 20 cm de diámetro, colocar la base cocida y agregar la preparación de cheesecake hasta la superficie. Reservar en frío 3 horas y desmoldar. En un bol mezclar los frutos rojos con el destello. Cubrir la superficie del postre con los frutos.

Ingredientes

Base masa sableé

- 300 g de manteca pomada
- 200 g de azúcar impalpable
- 4 yemas
- c/n de esencia de vainilla
- 500 g de harina 0000

Relleno

- 800 cm³ de crema de leche
- 1000 cm³ de leche entera o descremada
- 300 g de Polvo para preparar Cheesecake Ledevit

Armado

- 250 g de frutos rojos
- 50 g de Destello Gel de Brillo sabor Neutro Ledevit

Con este modo de uso se obtienen 2 postres de 20 cm de diámetro x 5 cm de alto con su respectiva base.

Experimentá la
magia del limón
en polvo



LEMON PIE LEDEVIT

LEMON PIE LEDEVIT



Preparación

Colocar en un bol la manteca con el azúcar y batir con paleta hasta blanquear. Agregar las yemas con la esencia y continuar batiendo hasta integrar por completo. Incorporar la harina, previamente tamizada procurando no amasar. Estirar la masa a 1 cm de espesor y reservar en frío por 15 minutos. Cubrir un molde de 22 cm de diámetro y reservar en frío 30 minutos. Cocinar a temperatura media durante 15 a 20 minutos aproximadamente. Reservar.

Base masa sableé

- 150 g de manteca pomada
- 100 g de azúcar impalpable
- 2 yemas
- Esencia de vainilla
- 250 g de harina 0000

Crema lemon:

- 250 g de Polvo para preparar Crema Lemon Ledevit
- 650 cm³ de agua a temperatura ambiente

Decorado:

- 250 g de Polvo para preparar Merengue Ledevit
- 125 cm³ de agua

Armado:

- Colocar la crema lemon sobre la base de tarta cocida. Decorar con merengue a gusto con espátula o manga. Opcionalmente se puede flambear.

Colocar el Polvo para preparar Crema Lemon con agua a temperatura ambiente en un bol, mezclar hasta disolver y luego batir a $\frac{3}{4}$ de velocidad durante 5 minutos hasta obtener una consistencia homogénea. Reservar

Colorar en un bol el Polvo para preparar Merengue junto con el agua, mezclar hasta disolver y luego batir a $\frac{3}{4}$ de velocidad de 8 a 10 minutos o hasta obtener el punto de un merengue firme.

CREMA LEMON

**Disfrutá la experiencia,
sentí el sabor**



LEMON-CHEESE

Centro de limón:

- 125 g de Polvo para preparar Crema Lemon Ledevit
- 325 cm³ de agua a temperatura ambiente

Crema cheesecake:

- 400 cm³ de crema de leche
- 500 cm³ de leche
- 150 g de Polvo para preparar Cheesecake Ledevit
- Ralladura de ½ limón

Decorado:

- 250 g de Polvo para preparar Merengue Ledevit
- 125 cm³ de agua

Armado:

- Disponer un aro de 20 cm de diámetro. Utilizar un disco de bizcochuelo a elección como base de 2 cm de espesor. Colocar el centro de limón congelado y verter la mezcla de cheesecake. Reservar en frío mínimo 3 horas y desmoldar. Para terminar, decorar a gusto con merengue utilizando una espátula o con manga. Flambear.

Preparación

Colocar el Polvo para preparar Crema Lemon con el agua en un bol. Mezclar hasta disolver y luego batir a $\frac{3}{4}$ de velocidad durante 5 minutos hasta obtener una consistencia homogénea. Colocar la crema dentro de un aro de 16 cm de diámetro y congelar 4 horas aproximadamente. Desmoldar y reservar en el freezer.

Mezclar la crema de leche con la leche hasta integrar. Incorporar el polvo para preparar Cheesecake junto con la ralladura de limón y unir todo. Luego batir 2 minutos a velocidad media o hasta obtener un punto letra. Reservar.

Colorar en un bol el Polvo para preparar Merengue junto con el agua, mezclar hasta disolver y luego batir a $\frac{3}{4}$ de velocidad de 8 a 10 minutos o hasta obtener el punto de un merengue firme.



CHEESECAKE OREO

Base brownie:

- 470 g de Premezcla para preparar Brownie Ledevit
- 2 huevos
- 100 cm³ de agua
- 80 g de manteca fundida

Crema cheesecake:

- 400 cm³ de crema de leche
- 500 cm³ de leche
- 150 g de Polvo para preparar Cheesecake Ledevit
- 150 g de galletas de chocolate trituradas

Decorado:

- 150 g de crema Relleno y Cobertura sabor Chantilly Ledevit

Armado:

- En un aro de 20 cm diámetro, colocar el brownie como base. Verter la preparación de cheesecake. Reservar en frío mínimo 3 horas y desmoldar. Decorar con la crema chantilly y galletas de chocolate.

Preparación

Colocar en un bol todos los ingredientes y mezclar hasta integrar. Batir 3 minutos con batidora eléctrica o 5 minutos a mano. En un molde de 24 cm de diámetro con papel manteca y enmantecado, colocar la preparación y cocinar en horno a temperatura moderada, 50 minutos aproximadamente. Una vez frío, desmoldar. Reservar.

Mezclar la crema de leche con la leche hasta integrar. Incorporar el polvo para preparar Cheesecake y unir todo. Luego batir 2 minutos a velocidad media o hasta obtener un punto letra. Agregar las galletas trituradas, mezclar hasta incorporar. Reservar.

Colocar la crema en un bol y batir a velocidad media hasta lograr la consistencia deseada. Reservar.



CHEESECAKE CHOCOLATE Y MOKA

Base brownie:

- 470 g de Premezcla para preparar Brownie Ledevit
- 2 huevos
- 100 cm³ de agua
- 80 g de manteca fundida

Crema cheesecake sabor chocolate:

- 200 cm³ de crema de leche
- 250 cm³ de leche
- 15 g de cacao amargo
- 75 g de Polvo para preparar Cheesecake Ledevit

Cheesecake sabor moka:

- 200 cm³ de crema de leche
- 250 cm³ de leche
- 5 g de café instantáneo
- 75 g de Polvo para preparar Cheesecake Ledevit

Ganache chocolate semiamargo:

- 75 g de chocolate semiamargo
- 75 g de crema Relleno y Cobertura sabor Chantilly

Preparación

Colocar en un bol todos los ingredientes y mezclar hasta integrar. Batir 3 minutos con batidora eléctrica o 5 minutos a mano. En un molde de 24 cm de diámetro con papel manteca y enmantecado, colocar la preparación y cocinar en horno a temperatura moderada, 50 minutos aproximadamente. Una vez frío, desmoldar.

Mezclar la crema de leche con la leche y el cacao hasta integrar. Incorporar el polvo para preparar Cheesecake y unir todo. Luego batir 2 minutos a velocidad media o hasta obtener un punto letra. Reservar.

Mezclar la crema de leche con la leche y el café hasta integrar. Incorporar el polvo para preparar Cheesecake y unir todo. Luego batir 2 minutos a velocidad media o hasta obtener un punto letra.

Picar el chocolate e incorporar la crema líquida. Mezclar y llevar a microondas integrando cada 30 segundos. También se puede realizar a baño María. Reservar.

CHEESECAKE CHOCOLATE Y MOKA

Armado:

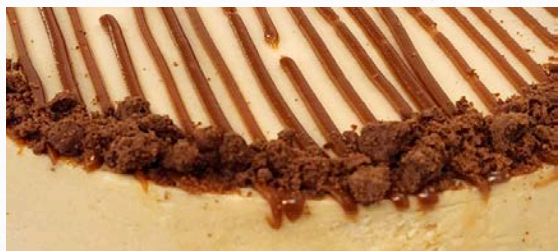
En un aro de 20 cm de diámetro, colocar el brownie como base.

Preparar el cheesecake sabor chocolate y verter hasta la mitad del aro. Reservar en frío 1 hora. Preparar el cheesecake sabor moka.

Retirar la base del frío y completar el aro hasta la superficie.

Reservar en frío 3 horas. Cubrir la superficie con la ganache, esperar unos minutos que solidifique y desmoldar.





CHEESECAKE DULCE DE LECHE

Base de galletas:

- 200 g de galletas de chocolate
- 100 g de manteca fundida

Cheesecake:

- 400 cm³ de crema de leche
- 400 cm³ de leche
- 200 g de Dulce de leche pastadero Ledevit
- 150 g de Polvo para preparar Cheesecake Ledevit

Decoración:

- 350 g de Dulce de leche pastadero Ledevit
- Galletas de chocolate trituradas

Armado:

- Dentro del aro de 20 cm de diámetro previamente enfriado con la base de galletas, colocar la mitad de la preparación de cheesecake. Sembrar con una parte del dulce de leche y completar el molde con el resto de la preparación de cheesecake. Reservar en frío 3 horas y desmoldar. Decorar con unas líneas de dulce de leche y terminar con galletas trituradas.

Preparación

Triturar las galletas e incorporar la manteca fundida. Mezclar hasta formar una masa. Dentro de un aro de 20 cm de diámetro colocar la masa y presionar para formar una base uniforme. Reservar en frío.

Aflojar el dulce de leche con la leche y mezclar. Agregar la crema de leche e integrar. Incorporar el polvo para preparar Cheesecake y unir todo. Luego batir 2 minutos a velocidad media o hasta obtener un punto letra. Reservar.



GALLETAS RELLENAS CON CREMA LEMON

Crema lemon:

- 100 g de Polvo para preparar Crema Lemon Ledevit
- 260 cm³ de agua a temperatura ambiente

Galletas:

- 70 g de manteca blanda
- 150 g de azúcar común
- 2 huevos
- Ralladura de 1 limón
- 260 g de harina 0000
- 5 g de polvo para hornear
- Azúcar común
- Azúcar impalpable

Preparación

Colocar el Polvo para preparar Crema Lemon con el agua en un bol, mezclar hasta disolver y luego batir a $\frac{3}{4}$ de velocidad durante 5 minutos para obtener una consistencia homogénea. Reservar.

En un bol mezclar la manteca con el azúcar y batir hasta formar un cremado. Incorporar los huevos con la ralladura y batir hasta integrar. Agregar la harina con el polvo para hornear previamente tamizados y mezclar todo hasta formar una masa lisa. Estirar la masa a un 1 cm de espesor. Llevar a frío 1 hora aproximadamente. Cortar tapas de 7 cm de diámetro con ayuda de un cortante. Colocar sobre una tapa 15 g de crema lemon y cubrir con otra tapa sellando bien todo el contorno. Pasar la galleta presionando suavemente sobre azúcar común y sobre azúcar impalpable. Repetir esta operación con todas las galletas. Cocinar a 170 °C de 10 a 12 minutos. Desmoldar una vez frías.



TIRAMISÚ CON CREMA LEMON

Crema tiramisú:

- 500 cm³ de crema de leche
- 500 cm³ de leche
- 150 g de azúcar
- 15 cm³ de apporto
- 150 g de Polvo para preparar Cheesecake Ledevit

Crema lemon:

- 250 g de Polvo para preparar Crema Lemon Ledevit
- 650 cm³ de agua

Armado:

- Vainillas
- Almíbar de café

Preparación

Mezclar la crema de leche con la leche, el azúcar y el oporto hasta integrar. Incorporar el Polvo para preparar Cheesecake y unir todo. Luego batir 2 minutos a velocidad media o hasta obtener un punto letra. Reservar.

Colocar el Polvo para preparar Crema Lemon con el agua en un bol, mezclar hasta disolver y luego batir a $\frac{3}{4}$ de velocidad durante 5 minutos para obtener una consistencia homogénea. Reservar.

En un vaso o copa, colocar una base de vainillas humedecidas con el almíbar de café. Por encima colocar una capa de crema tiramisú. Volver a colocar vainillas y poner una capa fina de crema lemon. Por último, con una manga y una boquilla risada, decorar con crema tiramisú.



ENDULZÁ TUS MOMENTOS CON
CHEESECAKE Y CREMA LEMON



NUEVOS PRODUCTOS LEDEVIT

Cheesecake Ledevit

Crema lemon Ledevit



LEDEVIT



Seguinos en nuestras Redes Sociales



Si querés saber más de nuestros
productos visitanos en

WWW.LEDEVIT.COM