

Cheesecake Russo

by Amanda Chaves



Índice

Introducción.....	<u>3</u>
Base del Cheesecake en Palito.....	<u>5</u>
Ingredientes.....	<u>5</u>
Modo de Preparación.....	<u>5</u>
Colección Básica.....	<u>6</u>
Colección Verano.....	<u>14</u>
Colección Otoño Invierno.....	<u>22</u>
Colección Primavera.....	<u>31</u>
BONUS EXCLUSIVO.....	<u>39</u>
BONUS EXTRA.....	<u>46</u>
Consejos para un Cheesecake en Palito Perfecto.....	<u>49</u>
Conclusión.....	<u>50</u>

INTRO DUCCIÓN



Si eres un apasionado de la repostería y siempre estás buscando novedades deliciosas, ¡este eBook fue hecho para ti! Mi nombre es Amanda Chaves, y mi misión aquí es compartir contigo un secreto que descubrí y traje directamente desde Rusia: ¡cheesecakes en palito con sabores únicos y texturas irresistibles!

Durante mis investigaciones y experimentaciones en la cocina, me di cuenta de que el mercado de los postres se estaba orientando cada vez más hacia opciones sofisticadas, prácticas e irresistibles. Fue entonces cuando descubrí esta tendencia rusa, que une sabor, estética y practicidad en una sola mordida. La idea de transformar el tradicional cheesecake en un dulce fácil de consumir, súper cremoso y visualmente impresionante me encantó. ¡Y ahora quiero compartir contigo todos los detalles para que puedas crear estas delicias en casa o incluso venderlas!

Este eBook contiene 31 recetas exclusivas, desarrolladas con mucho cariño para ofrecer experiencias sensoriales increíbles. Además, todas las recetas han sido adaptadas a ingredientes accesibles, garantizando una preparación eficiente y un congelamiento seguro, manteniendo la calidad por hasta 4 semanas.

INTRO DUCCIÓN



📌 ¿Qué vas a aprender en este eBook?

✅ La base perfecta para un cheesecake en palito irresistible

✅ Técnicas esenciales para garantizar la cremosidad ideal

✅ Cómo cubrir los cheesecakes con chocolate sin imperfecciones

✅ Sabores sofisticados que encantarán a cualquier persona

✅ Consejos de almacenamiento y fijación de precios para quienes desean vender

¡Ahora es tu turno de poner las manos en la masa y explorar este mundo de los cheesecakes en palito!

¿Estás listo para enamorarte de cada receta?

¡Entonces, comencemos! 🍷🌟

BASE DEL CHEESECAKE EN PALITO

Ingredientes (para 12 unidades)

Ingredientes (para 12 unidades):

- 500 g de queso crema
- 200 g de leche condensada
- 150 g de crema de leche
- 50 g de azúcar refinada
- 2 huevos medianos
- 1 cucharadita de extracto de vainilla
- 200 g de galletas trituradas (tipo María o mantecosas)
- 75 g de mantequilla derretida

Modo de Preparación:

1. Tritura las galletas hasta formar una masa fina. Mezcla con la mantequilla derretida y forra el fondo de los moldes de silicona (20 cm).
2. En un bol, bate el cream cheese, leche condensada, crema de leche y azúcar hasta obtener una textura homogénea.
3. Añade los huevos uno a uno, batiendo ligeramente después de cada adición.
4. Agrega el extracto de vainilla y mezcla bien.
5. Añade los sabores individuales antes de hornear.
6. Hornear al baño maría a 150°C durante 1 hora aproximadamente.
7. Deja enfriar completamente, coloca el palito y lleva al congelador por al menos 4 horas antes de sumergir en la cobertura correspondiente.



SABORES EXCLUSIVOS DE LA COLECCIÓN BÁSICA



1- Clásico con caramelo

Ingredientes adicionales en la base:

- 100g de dulce de leche cremoso o caramelo casero
- 1 pizca de flor de sal (para equilibrar la dulzura)
- 50ml de crema de leche fresca (para intensificar la cremosidad)
- 1 cucharadita de extracto de vainilla

Capa de Caramelo Cremoso

Ingredientes:

- 80g de azúcar refinado
- 20g de mantequilla sin sal
- 50ml de crema de leche fresca
- 1 pizca de flor de sal

Modo de Preparación:

- 1.En una cacerola, derrite el azúcar a fuego medio hasta formar un caramelo dorado.
- 2.Agrega la mantequilla y mezcla bien.
- 3.Poco a poco, añade la crema de leche, removiendo hasta formar una crema suave.
- 4.Finaliza con la flor de sal y deja enfriar hasta alcanzar una consistencia cremosa.
- 5.Vierte sobre la mousse ya firme y lleva al refrigerador por 30 minutos.

Cobertura: Chocolate con leche

SABORES EXCLUSIVOS DE LA COLECCIÓN BÁSICA



2- Snickers

Ingredientes adicionales en la base:

- 80g de pasta de maní cremosa
- 100g de dulce de leche o caramelo casero
- 50g de maní tostado y picado
- 80g de chocolate amargo derretido

Capa de Caramelo Cremoso con Maní

Ingredientes:

- 100g de azúcar refinado
- 30g de mantequilla sin sal
- 50ml de crema de leche fresca
- 1 pizca de flor de sal
- 50g de maní tostado y picado
- 1 plátano maduro, cortado en rodajas gruesas

Modo de Preparación:

- 1.En una cacerola, derrite el azúcar a fuego medio hasta formar un caramelo dorado.
- 2.Agrega la mantequilla y mezcla bien.
- 3.Poco a poco, añade la crema de leche, removiendo hasta formar una crema suave.
- 4.Finaliza con la flor de sal y los maníes picados.
- 5.Vierte sobre la mousse ya firme y distribuye las rodajas de plátano caramelizado.
- 6.Lleva al refrigerador por 30 minutos antes de finalizar con la cobertura.

Cobertura: Chocolate con leche con maní tostado y picado

SABORES EXCLUSIVOS DE LA COLECCIÓN BÁSICA



3- Oreo

Ingredientes adicionales en la base:

- Ingredientes adicionales en la base:
- 100g de galletas Oreo trituradas
- 50g de chocolate blanco derretido
- 50ml de leche condensada

Cobertura: Chocolate con leche espolvoreado con migas de Oreo

No tiene capa extra de relleno

SABORES EXCLUSIVOS DE LA COLECCIÓN BÁSICA



4- Tropical

Ingredientes adicionales en la base:

- Ingredientes adicionales en la base:
- 80g de piña picada
- 50g de mango maduro picado
- 30ml de jugo de maracuyá concentrado
- 1 cucharadita de ralladura de limón o naranja

Gelatina de Mango Natural

Ingredientes:

- 100g de pulpa de mango fresca o jugo concentrado
- 30g de azúcar refinado
- 5g de gelatina sin color (hidratada según las instrucciones del paquete)

Modo de Preparación:

1. Calienta la pulpa de mango con el azúcar hasta que se disuelva bien.
2. Hidrata y disuelve la gelatina sin color y mézclala con la pulpa de mango caliente.
3. Vierte sobre la mousse de cheesecake ya firme y lleva al refrigerador durante 2 horas hasta que se endurezca.

Cobertura: Chocolate blanco con ralladura de naranja

SABORES EXCLUSIVOS DE LA COLECCIÓN BÁSICA



5- Raffaello

Ingredientes adicionales en la base:

- Ingredientes adicionales en la cobertura:
- 80g de coco rallado fino
- 60ml de leche de coco concentrada
- 50g de chocolate blanco derretido
- 30g de almendras trituradas o laminadas

Cobertura: Chocolate blanco

No tiene capa extra de relleno

SABORES EXCLUSIVOS DE LA COLECCIÓN BÁSICA



6- Cereza & Chocolate

Ingredientes adicionales en la base:

- Ingredientes para la mermelada concentrada de cereza:
- 100g de mermelada o compota de cereza
- 80g de chocolate amargo derretido
- 1 cucharada de licor de cereza o ron

Mermelada concentrada de cereza

Ingredientes:

- 100g de cerezas frescas o congeladas
- 30g de azúcar refinado
- 1 cucharadita de jugo de limón siciliano
- 5g de gelatina sin color (hidratada según las instrucciones del paquete)

Modo de Preparación:

1. Calienta las cerezas con el azúcar y el jugo de limón hasta formar una compota espesa.
2. Hidrata y disuelve la gelatina sin color y mézclala con la compota.
3. Vierte sobre la mousse ya firme y lleva al refrigerador durante 2 horas hasta que se endurezca.

Cobertura: Chocolate blanco con trozos de cerezas

SABORES EXCLUSIVOS DE LA COLECCIÓN BÁSICA



7- Pistacho & Frambuesa

Ingredientes adicionales en la base:

- 80g de pasta de pistacho puro
- 50g de frambuesas frescas o congeladas
- 40g de azúcar refinado
- 30g de chocolate blanco derretido

Mermelada concentrada de frambuesa

Ingredientes:

- 100g de frambuesas frescas o congeladas
- 30g de azúcar refinado
- 1 cucharadita de jugo de limón siciliano
- 5g de gelatina sin color (hidratada según las instrucciones del paquete)

Modo de Preparación:

1. Calienta las frambuesas con el azúcar y el jugo de limón hasta formar una compota espesa.
2. Hidrata y disuelve la gelatina sin color y mézclala con la compota.
3. Vierte sobre la mousse ya firme y lleva al refrigerador durante 2 horas hasta que se endurezca.

Cobertura: Chocolate blanco con trozos de frambuesa

SABORES EXCLUSIVOS DE LA COLECCIÓN VERANO



1- Hierba de limón & Limón Tahití

Ingredientes adicionales en la base:

- 1 cucharadita de hierba de limón fresca o deshidratada
- 50ml de jugo de limón Tahití

Ganache de Limón Verde

Ingredientes:

- 100g de chocolate blanco de calidad
- 40ml de crema de leche fresca
- 30ml de jugo de limón Tahití
- 1 cucharadita de ralladura de limón
- 1 cucharada de mantequilla
- Colorante verde en gel (opcional)

Modo de Preparación:

1. Derrite el chocolate blanco en el microondas o al baño maría.
2. Calienta ligeramente la crema de leche y mezcla con el chocolate derretido.
3. Añade el jugo de limón y mezcla hasta que la mezcla quede homogénea.
4. Agrega la ralladura de limón y la mantequilla, mezclando bien hasta obtener una crema brillante.
5. Si deseas un color más intenso, añade unas gotas de colorante verde.
6. Vierte sobre la base del cheesecake y lleva al refrigerador durante 30 a 40 minutos antes de colocar el relleno.

Cobertura: Chocolate blanco con ralladura de limón.

SABORES EXCLUSIVOS DE LA COLECCIÓN VERANO



2- Frambuesa & Pitaya

Ingredientes adicionales en la base:

- 80g de frambuesas frescas o congeladas
- 50g de pitaya blanca o roja en trozos

Relleno de Frambuesa & Pitaya

Ingredientes:

- 150g de chocolate blanco de calidad
- 80ml de crema de leche fresca (mínimo 35% de grasa)
- 50g de puré de pitaya rosa
- 50g de puré de frambuesa (colado para quitar las semillas)
- 1 cucharada de glucosa de maíz o miel (ayuda a dar brillo y estabilidad)
- 1 cucharadita de jugo de limón (opcional, realza los sabores)
- Colorante rosa o morado (opcional, si deseas intensificar el color)

Modo de Preparación:

1. Derrite el chocolate blanco en el microondas o al baño maría.
2. Calienta la crema de leche y mezcla con el chocolate hasta que quede homogéneo.
3. Añade el puré de pitaya y frambuesa, mezclando bien hasta incorporar.
4. Agrega la glucosa de maíz y el jugo de limón.
5. Si deseas un color más intenso, añade unas gotas de colorante rosa o morado.
6. Vierte en el molde del cheesecake y lleva al refrigerador durante 2 horas hasta que se endurezca antes de añadir el relleno blanco.

Cobertura: Chocolate blanco con trozos de pitaya deshidratada.

SABORES EXCLUSIVOS DE LA COLECCIÓN VERANO



3- Durazno & Parmesano

Ingredientes adicionales en la base:

- 80g de durazno en almibar picado
- 20g de queso parmesano rallado fino

Mermelada Estructurada de Durazno

Ingredientes:

- 100g de puré de durazno (durazno fresco o en almibar, batido y colado)
- 40g de azúcar refinado
- 1 cucharadita de jugo de limón (realza el sabor)
- 4g de gelatina sin color (hidratada según las instrucciones del paquete)

Modo de Preparación:

1. En una cacerola, calienta el puré de durazno con el azúcar y el jugo de limón, removiendo hasta que el azúcar se disuelva.
2. Retira del fuego y agrega la gelatina hidratada, mezclando bien.
3. Vierte en un molde plano y lleva al refrigerador hasta que se endurezca.
4. Corta en la forma adecuada para encajar en el cheesecake.

Cobertura: Chocolate blanco con lascas de parmesano caramelizado.

SABORES EXCLUSIVOS DE LA COLECCIÓN VERANO



4- Limón & Chocolate

Ingredientes adicionales en la base:

- 50ml de jugo de limón siciliano
- Ralladura de limón para un sabor extra

Ganache de Chocolate

Ingredientes:

- 100g de chocolate con leche o blanco (según la intensidad deseada)
- 50ml de crema de leche fresca (mínimo 35% de grasa)
- 1 cucharadita de miel o glucosa de maíz (opcional, para brillo)
- 1 pizca de sal (opcional, realza el sabor)

Modo de Preparación:

1. Calienta la crema de leche hasta que comience a hervir.
2. Vierte sobre el chocolate picado y mezcla hasta derretir completamente.
3. Añade la miel/glucosa y la sal, mezclando bien.
4. Vierte sobre la base y lleva al refrigerador durante 1 hora hasta que se endurezca.

Cobertura: Chocolate amargo para equilibrar la acidez del limón.

SABORES EXCLUSIVOS DE LA COLECCIÓN VERANO



5- Tiramisu Clásico

Ingredientes adicionales en la base:

- 1 cucharadita de café soluble disuelto en 30ml de leche caliente
- 20ml de licor de café (opcional)

Relleno Cremoso de Mascarpone con Chocolate

Ingredientes:

- 150g de mascarpone
- 100ml de crema de leche fresca (mínimo 35% de grasa)
- 50g de azúcar refinado
- 1 cucharadita de extracto de vainilla
- 5g de gelatina sin color (hidratada según las instrucciones del paquete)
- 50g de chocolate amargo picado o en gotas

Modo de Preparación:

1. Bate el mascarpone con el azúcar y la vainilla hasta obtener una crema homogénea.
2. Hidrata y disuelve la gelatina sin color y añádela a la crema.
3. Bate la crema de leche hasta alcanzar el punto de chantilly suave e incorpórala delicadamente a la mezcla.
4. Agrega el chocolate picado, mezclando bien.
5. Vierte sobre la base humedecida con café y lleva al refrigerador durante 4 horas hasta que se endurezca.

Cobertura: Chocolate con leche espolvoreado con cacao en polvo.

SABORES EXCLUSIVOS DE LA COLECCIÓN VERANO



6- Piña Colada

Ingredientes adicionales en la base:

- 50ml de leche de coco
- 80g de piña picada
- 1 cucharadita de ron (opcional)

Compota de Piña Caramelizada

Ingredientes:

- 100g de piña picada en cubos pequeños
- 40g de azúcar demerara o refinado
- 1 cucharada de jugo de limón
- 1 cucharadita de ron blanco (opcional, para un sabor auténtico de piña colada)
- 1 pizca de canela (opcional, para más profundidad de sabor)
- 3g de gelatina sin color (hidratada según las instrucciones del paquete)
-

Modo de Preparación:

1. En una cacerola, añade la piña, el azúcar y el jugo de limón y cocina a fuego medio hasta que comience a caramelizar.
2. Si lo deseas, añade el ron y la canela y mezcla bien.
3. Cocina hasta que el líquido se reduzca y forme un jarabe espeso.
4. Retira del fuego y agrega la gelatina hidratada, mezclando bien.
5. Deja enfriar y vierte sobre la base del cheesecake.

Cobertura: Chocolate blanco con coco rallado por encima.

SABORES EXCLUSIVOS DE LA COLECCIÓN VERANO



7- Mojito de Fresa

Ingredientes adicionales en la base:

- 80g de fresas picadas
- 1 cucharadita de menta fresca picada
- 50ml de jugo de limón

Mermelada Estructurada de Fresa, Menta y Limón

Ingredientes:

- 100g de fresas frescas picadas
- 40g de azúcar refinado
- 1 cucharadita de jugo de limón siciliano o Tahití
- 5 hojas de menta fresca picadas
- 3g de gelatina sin color (hidratada según las instrucciones del paquete)

Modo de Preparación:

1. En una cacerola, cocina las fresas con el azúcar hasta que empiecen a soltar líquido.
2. Añade el jugo de limón y las hojas de menta, mezclando bien.
3. Cocina hasta que el líquido se reduzca y forme una mermelada espesa.
4. Retira del fuego y agrega la gelatina hidratada, mezclando bien.
5. Deja enfriar y vierte sobre la base del cheesecake.

Cobertura: Chocolate blanco con ralladura de limón y hojas de menta.

SABORES EXCLUSIVOS DE LA COLECCIÓN VERANO



8- Ferrero

Ingredientes adicionales en la base:

- 80g de crema de avellanas
- 40g de avellanas trituradas

Relleno Cremoso de Avellana

Ingredientes:

- 150g de pasta de avellanas pura (o Nutella para un sabor más dulce)
- 100ml de crema de leche fresca (mínimo 35% de grasa)
- 50g de chocolate con leche o amargo, derretido
- 30g de mantequilla sin sal, a temperatura ambiente
- 30g de leche condensada (opcional, para más dulzura y cremosidad)
- 1 pizca de sal (realza el sabor del chocolate y las avellanas)
- (Opcional) 1 cucharada de ron o licor de avellanas (para un toque más sofisticado)

SABORES EXCLUSIVOS DE LA COLECCIÓN VERANO



Modo de Preparación:

1 Derrite el chocolate:

Pica y derrite el chocolate con leche o amargo en el microondas (30 segundos de cada vez) o al baño maría.

2 Calienta la crema de leche:

En una cacerola pequeña, calienta la crema de leche hasta que comience a formar burbujas en los bordes (no dejes que hierva).

3 Mezcla los ingredientes principales:

En un bol, mezcla la pasta de avellanas, el chocolate derretido y la crema de leche caliente, removiendo hasta que quede homogéneo.

4 Incorpora la mantequilla y los toques finales:

Agrega la mantequilla, la sal y la leche condensada, mezclando bien hasta que quede cremoso y brillante. Si deseas un toque alcohólico, agrega el ron o licor de avellanas y mezcla suavemente.

5 Enfría para alcanzar la textura ideal:

Para un relleno cremoso listo para usar, deja enfriar a temperatura ambiente.

Para una textura más firme (tipo trufa), lleva al refrigerador durante 1 a 2 horas antes de usar.

Cobertura: Chocolate con leche con avellanas caramelizadas.

SABORES EXCLUSIVOS DE LA COLECCIÓN OTOÑO-INVIerno



1- Avellana & Maracuyá Exótico

Ingredientes adicionales en la base:

- 80g de pasta de avellanas
- 50ml de jugo de maracuyá concentrado
- 1 pizca de pimienta de cayena

Ganache de Avellanas y Chocolate Amargo

Ingredientes:

- 100g de chocolate amargo (50-70% cacao)
- 80ml de crema de leche fresca (mínimo 35% de grasa)
- 50g de pasta de avellanas pura (o Nutella para un sabor más dulce)
- 1 cucharadita de mantequilla sin sal (para brillo y cremosidad)
- 1 pizca de sal (para realzar los sabores)
- (Opcional) 1 cucharadita de extracto de vainilla o licor de avellanas

SABORES EXCLUSIVOS DE LA COLECCIÓN OTOÑO-INVIerno



Modo de Preparación:

1 Calienta la crema de leche:

En una cacerola pequeña, calienta la crema de leche hasta que comience a formar burbujas en los bordes (no dejes que hierva).

2 Derrite el chocolate:

Pica el chocolate amargo y vierte la crema de leche caliente sobre él.
Espera 1 minuto y mezcla hasta formar una crema suave y brillante.

3 Incorpora la pasta de avellanas:

Agrega la pasta de avellanas y mezcla bien hasta incorporar.

4 Añade la mantequilla y los toques finales:

Mezcla la mantequilla sin sal y la sal hasta que la ganache quede aún más cremosa.
Si deseas un toque especial, agrega extracto de vainilla o licor de avellanas.

5 Deja que se endurezca antes de usar:

Para una textura cremosa, úsala a temperatura ambiente.
Para un relleno más estructurado, lleva al refrigerador durante 1 hora antes de montar sobre el cheesecake.

Cobertura: Chocolate con leche con trozos de nueces.

SABORES EXCLUSIVOS DE LA COLECCIÓN OTOÑO-INVIerno



2- Cereza con Vainilla y un Toque de Vaina Tonka

Ingredientes adicionales en la base:

- 80g de cerezas picadas
- 1 cucharadita de vaina tonka rallada (o extracto de vainilla extra)

Mermelada Estructurada de Cereza

Ingredientes:

- 100g de cerezas frescas o congeladas, sin hueso
- 40g de azúcar refinado
- 1 cucharadita de jugo de limón siciliano
- 3g de gelatina sin color (hidratada según las instrucciones del paquete)
- 1 cucharadita de licor de cereza (opcional, para un sabor más intenso)

Modo de Preparación:

1. En una cacerola, calienta las cerezas con el azúcar y el jugo de limón hasta que empiecen a soltar líquido.
2. Cocina hasta que el líquido se reduzca y forme una mermelada espesa.
3. Retira del fuego y agrega la gelatina hidratada, mezclando bien.
4. Si deseas un toque más sofisticado, agrega el licor de cereza.
5. Deja enfriar y vierte sobre la base del cheesecake.

Cobertura: Chocolate con leche con ralladura de vaina tonka.

SABORES EXCLUSIVOS DE LA COLECCIÓN OTOÑO-INVIERNO



3- Pipoca Doce & Crocante

Ingredientes adicionales en la base:

- 50g de palomitas de maíz caramelizadas trituradas

Cobertura: Chocolate con leche con trozos de palomitas de maíz caramelizadas crujientes.

No tiene capa extra de relleno

SABORES EXCLUSIVOS DE LA COLECCIÓN OTOÑO-INVIERNO



4- Latte de Calabaza Cremosa

Ingredientes adicionales en la base:

- 80g de puré de calabaza
- 1 cucharadita de canela
- ½ cucharadita de nuez moscada
- 1 cucharadita de café soluble disuelto en 20ml de leche caliente

Curd de Calabaza y Especias

Ingredientes:

- 100g de puré de calabaza (calabaza cocida y procesada hasta obtener una crema suave)
- 40g de azúcar moreno
- 1 cucharada de miel o jarabe de arce (opcional, para un toque especial)
- 1 cucharadita de jugo de limón
- ½ cucharadita de canela en polvo
- ¼ cucharadita de nuez moscada
- 1 pizca de clavo en polvo o jengibre en polvo
- 3g de gelatina sin color (hidratada según las instrucciones del paquete)

Modo de Preparación:

1. En una cacerola, mezcla el puré de calabaza, azúcar moreno, miel y jugo de limón.
2. Cocina a fuego bajo hasta que espese ligeramente y el azúcar se disuelva por completo.
3. Agrega las especias y mezcla bien.
4. Retira del fuego y añade la gelatina hidratada, removiendo hasta disolver.
5. Deja enfriar y vierte sobre la base del cheesecake, llevando al refrigerador hasta que se endurezca.

Cobertura: Chocolate blanco con pizcas de canela.

SABORES EXCLUSIVOS DE LA COLECCIÓN OTOÑO-INVIerno



5- Frutas Rojas con Crema de Leche Fermentada

Ingredientes adicionales en la base:

- 60g de oxicoco deshidratado hidratado en 50ml de leche
- 50ml de yogur natural o leche fermentada

Mermelada Estructurada de Frutas Rojas

Ingredientes:

- 50g de fresas frescas picadas
- 50g de frambuesas (o moras, arándanos)
- 40g de azúcar refinado
- 1 cucharadita de jugo de limón siciliano
- 3g de gelatina sin color (hidratada según las instrucciones del paquete)

Modo de Preparación:

1. En una cacerola, calienta las frutas rojas con el azúcar y el jugo de limón hasta que empiecen a soltar líquido.
2. Cocina a fuego bajo hasta que el líquido se reduzca y forme una mermelada espesa.
3. Retira del fuego y agrega la gelatina hidratada, mezclando bien.
4. Deja enfriar y vierte sobre la base del cheesecake.

Cobertura: Chocolate blanco con trozos de arándano deshidratado.

SABORES EXCLUSIVOS DE LA COLECCIÓN OTOÑO-INVIerno



6- Naranja con Espino Amarillo

Ingredientes adicionales en la base:

- 50ml de jugo de naranja
- 40ml de puré de espino amarillo (o sustituto: maracuyá o mango)

Cobertura: Chocolate blanco con ralladura de naranja.

No tiene capa extra de relleno.

SABORES EXCLUSIVOS DE LA COLECCIÓN OTOÑO-INVIERNO



7- Galleta Caramelizada Crujiente

Ingredientes adicionales en la base:

- 100g de galleta caramelizada triturada (Lotus o Speculoos)
- 50g de pasta de galleta caramelizada

Cobertura: Chocolate blanco con migas de galleta caramelizada.

No tiene capa extra de relleno.

SABORES EXCLUSIVOS DE LA COLECCIÓN OTOÑO-INVIERNO



8- Halva – Dulce de Sésamo Cremoso

Ingredientes adicionales en la base:

- 80g de halva desmenuzada
- 1 cucharadita de pasta de sésamo (tahini)

Pasta de Halva

Ingredientes:

- 50g de tahine (pasta de sésamo)
- 40g de azúcar glas
- 1 cucharada de miel o jarabe de arce
- 1 pizca de sal
- 3g de gelatina sin color (hidratada según las instrucciones del paquete)

Modo de Preparación:

1. En un bol, mezcla el tahine, el azúcar glas, la miel y la sal hasta formar una pasta homogénea.
2. Hidrata y disuelve la gelatina sin color y mézclala con la pasta.
3. Vierte sobre la base del cheesecake y lleva al refrigerador para que se endurezca.

Cobertura: Chocolate blanco con semillas de sésamo tostadas.

SABORES EXCLUSIVOS DE LA COLECCIÓN PRIMAVERA



1- Bounty (Coco & Chocolate)

Ingredientes adicionales en la base:

- 80g de coco rallado fino
- 50ml de leche de coco

Crema de Coco Cremosa

Ingredientes:

- 100g de leche condensada
- 80ml de leche de coco (concentrada y cremosa)
- 40g de coco rallado fino
- 1 cucharada de mantequilla sin sal
- 5g de gelatina sin color (hidratada según las instrucciones del paquete)

Modo de Preparación:

1. En una cacerola, mezcla la leche condensada, la leche de coco, el coco rallado y la mantequilla.
2. Cocina a fuego bajo, removiendo constantemente, hasta que espese ligeramente.
3. Retira del fuego y agrega la gelatina hidratada, mezclando bien.
4. Deja enfriar un poco y vierte sobre la base de chocolate ya firme.
5. Lleva al refrigerador durante 30 minutos antes de agregar la mousse de chocolate.

Cobertura: Chocolate amargo con coco rallado por encima.

SABORES EXCLUSIVOS DE LA COLECCIÓN PRIMAVERA



2- Mojado de Leche (Milk Slice)

Ingredientes adicionales en la base:

- 100ml de leche condensada extra

Cobertura: Chocolate con leche con hilos de leche condensada.

No tiene capa extra de relleno.

SABORES EXCLUSIVOS DE LA COLECCIÓN PRIMAVERA



3- Matcha & Cereza

Ingredientes adicionales en la base:

- 10g de polvo de matcha
- 50g de cerezas picadas

Mermelada Estructurada de Cereza Silvestre

Ingredientes:

- 100g de cerezas frescas o congeladas, sin hueso
- 40g de azúcar refinado
- 1 cucharadita de jugo de limón siciliano
- 3g de gelatina sin color (hidratada según las instrucciones del paquete)
- 1 cucharadita de licor de cereza o extracto de vainilla (opcional)

Modo de Preparación:

1. En una cacerola, calienta las cerezas con el azúcar y el jugo de limón hasta que comiencen a soltar líquido.
2. Cocina a fuego bajo hasta que el líquido se reduzca y forme una mermelada espesa.
3. Retira del fuego y agrega la gelatina hidratada, mezclando bien.
4. Si deseas un toque más sofisticado, agrega licor de cereza o extracto de vainilla.
5. Deja enfriar y vierte sobre la base del cheesecake.

Cobertura: Chocolate blanco con polvo de matcha espolvoreado.

SABORES EXCLUSIVOS DE LA COLECCIÓN PRIMAVERA



4- Semillas Crujientes & Frutas Rojas

Ingredientes adicionales en la base:

- 20g de semillas de amapola
- 50g de frutas rojas picadas (fresas, frambuesas, oxococo)

Mermelada Estructurada de Frutas Rojas y Oxococo

Ingredientes:

- 50g de frambuesas frescas o congeladas
- 50g de oxococo (arándano) fresco o seco hidratado
- 40g de azúcar refinado
- 1 cucharadita de jugo de limón siciliano
- 3g de gelatina sin color (hidratada según las instrucciones del paquete)

Modo de Preparación:

1. En una cacerola, calienta las frutas rojas con el azúcar y el jugo de limón hasta que comiencen a soltar líquido.
2. Cocina hasta que el líquido se reduzca y forme una mermelada espesa.
3. Retira del fuego y agrega la gelatina hidratada, mezclando bien.
4. Deja enfriar y vierte sobre la base del cheesecake.

Cobertura: Chocolate blanco con mermelada de frutas rojas.

SABORES EXCLUSIVOS DE LA COLECCIÓN PRIMAVERA



5- Nutella

Ingredientes adicionales en la base:

- 100g de Nutella mezclada con la masa
- capa doble de pastel fino

Mousse Cremosa de Nutella y Chocolate

Ingredientes:

- 150g de Nutella o otra pasta de avellanas con chocolate
- 100g de chocolate con leche derretido
- 80ml de crema de leche fresca (mínimo 35% de grasa)
- 100g de queso crema
- 40g de azúcar refinado
- 5g de gelatina sin color (hidratada según las instrucciones del paquete)
- 1 cucharadita de extracto de vainilla

Modo de Preparación:

1. Derrite el chocolate con leche y mezcla con la Nutella hasta obtener una crema homogénea.
2. Bate el queso crema con el azúcar y la vainilla hasta que quede cremoso.
3. Hidrata y disuelve la gelatina sin color y mezcla con la crema.
4. Bate la crema de leche fresca hasta obtener un chantilly suave e incorpóralo delicadamente a la crema de chocolate y Nutella.
5. Vierte sobre la base crujiente ya firme y lleva al refrigerador durante 4 horas hasta que se estructure bien.

Cobertura: Chocolate con leche con avellanas trituradas.

SABORES EXCLUSIVOS DE LA COLECCIÓN PRIMAVERA



6- Helado de Arándano

Ingredientes adicionales en la base:

- 80g de arándano triturado con 50ml de crema de leche

Mousse Helado de Arándano

Ingredientes:

- 150g de arándanos frescos o congelados
- 80ml de crema de leche fresca (mínimo 35% de grasa)
- 100g de queso crema
- 40g de azúcar refinado
- 1 cucharadita de jugo de limón siciliano (para realzar el sabor)
- 5g de gelatina sin color (hidratada según las instrucciones del paquete)
- (Opcional) 1 cucharada de licor de cassis o arándano

Modo de Preparación:

1. Tritura los arándanos con el azúcar y el jugo de limón hasta obtener un puré homogéneo.
2. Pasa por un colador para eliminar semillas y cáscaras (opcional).
3. Bate el queso crema hasta que quede cremoso y mezcla con el puré de arándano.
4. Hidrata y disuelve la gelatina sin color y mézclala con la crema.
5. Bate la crema de leche fresca hasta obtener un chantilly suave e incorpóralo delicadamente al relleno.
6. Vierte sobre la base crujiente ya firme y lleva al congelador durante al menos 4 horas, hasta que obtenga una consistencia firme como helado.

Cobertura: Chocolate blanco con arándanos deshidratados.

SABORES EXCLUSIVOS DE LA COLECCIÓN PRIMAVERA



7- Tutti Frutti Tropical

Ingredientes adicionales en la base:

- 100g de mezcla de frutas cristalizadas (mango, piña, naranja)

Relleno Cremoso Tutti Frutti

Ingredientes:

- 100g de queso crema
- 80ml de crema de leche fresca (mínimo 35% de grasa)
- 50g de yogur natural (para un toque ácido)
- 40g de azúcar refinado
- 50g de frutas cristalizadas picadas (piña, papaya, naranja, limón)
- 1 cucharadita de extracto de vainilla o esencia tutti frutti
- 1 cucharadita de jugo de limón siciliano
- 1 pizca de colorante rosa o polvo de frambuesa para un color vibrante (opcional)
- 5g de gelatina sin color (hidratada según las instrucciones del paquete)

Modo de Preparación:

1. Bate el queso crema con el azúcar hasta obtener una crema suave.
2. Añade el yogur, la vainilla, el jugo de limón y el colorante (si lo usas), mezclando bien.
3. Hidrata y disuelve la gelatina sin color y mézclala con la crema.
4. Bate la crema de leche fresca hasta obtener un chantilly suave e incorpóralo delicadamente al relleno.
5. Añade las frutas cristalizadas picadas y mezcla suavemente.
6. Vierte sobre la base crujiente ya firme y lleva al refrigerador durante 4 horas hasta que se estructure bien.

Cobertura: Chocolate blanco con confites de colores..

SABORES EXCLUSIVOS DE LA COLECCIÓN PRIMAVERA



8- Earl Grey & Pera

Ingredientes adicionales en la base:

- 2 bolsitas de té Earl Grey infusionadas en 50ml de leche caliente
- 50g de pera picada

Pera Caramelizada

Ingredientes:

- 1 pera grande madura, pelada y cortada en cubos pequeños
- 40g de azúcar moreno
- 10g de mantequilla sin sal
- 1 cucharadita de jugo de limón siciliano
- 1 cucharadita de extracto de vainilla o vaina de vainilla
- 1 pizca de canela en polvo (opcional)
- 3g de gelatina sin color (hidratada según las instrucciones del paquete)

Modo de Preparación:

1. En una cacerola, derrite la mantequilla y añade el azúcar moreno hasta formar un caramelo ligero.
2. Añade los cubos de pera, el jugo de limón y la vainilla, removiendo hasta que la fruta esté suave y caramelizada.
3. Si deseas un toque más intenso, agrega una pizca de canela en polvo.
4. Retira del fuego y añade la gelatina hidratada, mezclando bien.
5. Deja enfriar y vierte sobre la base del cheesecake.

Cobertura: Chocolate blanco con ralladuras de limón siciliano.

BONO EXCLUSIVO

BASES IRRESISTIBLES PARA TU CHEESECAKE EN PALITO

La base del cheesecake es fundamental para garantizar una textura y sabor equilibrados. Pensando en ello, prepararé tres versiones deliciosas que elevarán tus recetas:

- ✓ Clásica
- ✓ Chocolate con leche y amargo
- ✓ Red Velvet

¡Cada una de ellas puede hacerse tanto en la versión de galleta como en la de pastel fino, según tu preferencia de textura y sabor! 🍰✨
Las cantidades a continuación han sido ajustadas para un molde de 20 cm de diámetro, garantizando el grosor ideal para la base del cheesecake.

BONO EXCLUSIVO

Base Clásica Versión de Galleta

Ingredientes:

- 200g de galletas de maicena o de mantequilla
- 80g de mantequilla derretida
- 1 cucharada de azúcar refinado (opcional)

Modo de Preparación:

1. Tritura las galletas hasta obtener una mezcla fina.
2. Mezcla con la mantequilla derretida hasta formar una masa homogénea.
3. Presiona la mezcla en el fondo del molde de 20 cm y lleva a la nevera durante 15 minutos antes de agregar el relleno.

BONO EXCLUSIVO

Base Clásica Versión de Pastel Fino

Ingredientes:

- 3 huevos
- 90g de azúcar refinado
- 90g de harina de trigo tamizada
- 45g de mantequilla derretida
- 1 cucharadita de extracto de vainilla
- 1 pizca de sal

Modo de Preparación:

1. Bate los huevos con el azúcar hasta que doblen su volumen.
2. Tamiza la harina y la sal, y mezcla delicadamente.
3. Agrega la mantequilla derretida y la vainilla, incorporando suavemente.
4. Hornea en un horno precalentado a 170°C durante 8 a 10 minutos en un molde de 20 cm.
5. Deja enfriar antes de montar el cheesecake.

BONO EXCLUSIVO

Base de Chocolate con Leche y Medio Amargo Versión de Galleta

Ingredientes:

- 200g de galletas de chocolate (tipo Oreo o Negresco, sin relleno)
- 80g de mantequilla derretida
- 1 cucharada de cacao en polvo (opcional)

Modo de Preparación:

1. Tritura las galletas hasta obtener una mezcla fina.
2. Mezcla con la mantequilla derretida hasta formar una masa homogénea.
3. Presiona la mezcla en el fondo del molde de 20 cm y lleva a la nevera durante 15 minutos antes de agregar el relleno.

BONO EXCLUSIVO

Base de Chocolate con Leche y Medio Amargo Versión de Pastel Fino

Ingredientes:

- 3 huevos
- 90g de azúcar refinado
- 75g de harina de trigo tamizada
- 15g de cacao en polvo
- 45g de mantequilla derretida
- 1 cucharadita de extracto de vainilla
- 1 pizca de sal

Modo de Preparación:

1. Bate los huevos con el azúcar hasta que doblen su volumen.
2. Tamiza la harina, el cacao y la sal, y mezcla delicadamente.
3. Agrega la mantequilla derretida y la vainilla, incorporando suavemente.
4. Hornea en un horno precalentado a 170°C durante 8 a 10 minutos en un molde de 20 cm.
5. Deja enfriar antes de montar el cheesecake.

BONO EXCLUSIVO

Base Red Velvet Versión de Galleta

Ingredientes:

- 200g de galletas de mantequilla o de chocolate
- 80g de mantequilla derretida
- 1 cucharada de cacao en polvo
- 1 cucharadita de colorante rojo en gel

Modo de preparación:

1. Tritura las galletas hasta obtener una harina fina.
2. Mezcla con la mantequilla derretida, el cacao y el colorante rojo hasta formar una masa homogénea.
3. Presiona la mezcla en el fondo de un molde de 20cm, formando una capa uniforme.
4. Refrigera durante 15 minutos antes de agregar el relleno.

BONO EXCLUSIVO

Base Red Velvet

Versión de Pastel Fino

Ingredientes:

- 3 huevos
- 90g de azúcar refinada
- 75g de harina de trigo tamizada
- 15g de cacao en polvo
- 45g de mantequilla derretida
- 1 cucharadita de colorante rojo en gel
- 1 cucharadita de vinagre blanco
- 1 pizca de sal

Modo de preparación:

1. Bate los huevos con el azúcar hasta que doblen su volumen.
2. Tamiza la harina, el cacao y la sal, y mezcla delicadamente.
3. Añade la mantequilla derretida, el colorante rojo y el vinagre, incorporando suavemente.
4. Hornea en un horno precalentado a 170°C durante 8 a 10 minutos en un molde de 20cm.
5. Deja enfriar antes de montar el cheesecake.

BONO EXTRA

Receta Exclusiva de Glaseado de Chocolate Perfecto

Para hacer que tus cheesecakes sean aún más hermosos e irresistibles, aquí tienes una receta de esmalte de chocolate que garantiza un brillo, textura y sabor impecables!

Ingredientes:

- 200g de chocolate noble (con leche, blanco o semi amargo, según tu preferencia)
- 50g de manteca de cacao (o aceite de coco sin sabor)
- 20g de glucosa de maíz (o miel)
- 1 cucharadita de extracto de vainilla
- 1 pizca de sal

BONO EXTRA

Receta Exclusiva de Glaseado de Chocolate Perfecto

Modo de Preparación:

1. Derrite el chocolate a baño maría o en el microondas en intervalos de 30 segundos, mezclando siempre.
2. Agrega la manteca de cacao y mezcla bien hasta obtener una textura homogénea.
3. Añade la glucosa de maíz, el extracto de vainilla y la sal, mezclando hasta obtener un brillo intenso.
4. Deja enfriar un poco antes de sumergir los cheesecakes, asegurando una cobertura perfecta y lisa.

BONO EXTRA

Receta Exclusiva de Glaseado de Chocolate Perfecto

Consejos para un acabado impecable:

- ✓ Utiliza chocolate de alta calidad para garantizar un brillo intenso y evitar un acabado opaco.
- ✓ La temperatura ideal para sumergir los cheesecakes es alrededor de 30-32°C para no derretir la base.
- ✓ Si deseas un acabado más grueso, repite la inmersión después de que la primera capa se haya secado ligeramente.

¡Ahora tus cheesecakes tendrán un acabado digno de una pastelería profesional! 🍫🌟

CONSEJOS PARA UN CHEESECAKE EN PALITO PERFECTO

- ✓ Congelación: Después de listos, los cheesecakes pueden mantenerse en el congelador hasta por 4 semanas, garantizando la misma cremosidad al descongelarlos.
- ✓ Cobertura uniforme: Para evitar grietas, el chocolate debe estar ligeramente enfriado antes de sumergir los cheesecakes congelados.
- ✓ Mejor forma de desmoldar: Utiliza moldes de silicona para mantener la forma bonita y facilitar la extracción.
- ✓ Textura equilibrada: Para un cheesecake más aireado, añade 2 cucharadas de chantilly batido antes de hornear.

CONCLUSIÓN

Ahora tienes en tus manos recetas increíbles y sofisticadas para crear cheesecakes en palito dignos de una pastelería profesional. ¡Con estas combinaciones únicas y un paso a paso detallado, podrás sorprender a tus clientes, amigos o simplemente disfrutar de postres irresistibles!

📌 ¿Te gustó este eBook? ¡Comparte y marca @eu.amandachaves para mostrar tus resultados!

🍰 ✨ ¿Listo para poner las manos en la masa?