



RECETAS COSCO

GELATO DE MASCARPONE CHEESECAKE

Ingredientes Cosco

- Creme Cake Vainilla
- Cold Gelée
- Dolcifrutta Fruta del Bosque
- Base San Marco 100
- Mascargel Giubileo
- Anima

Instrucciones

Helado y Mousse de Cheesecake:

- Base Cream Cake Mix Vainilla
- 1lb Cream Cake
- 3 Huevos
- 150g Aceite Vegetal
- 100g Agua

Preparación: Agregar la mezcla seca y el aceite en un tazón y mezclar hasta que se incorporen.

Agregar los huevos y el agua y batir por 3 minutos a velocidad media.

**COMPRA TODOS LOS
INGREDIENTES EN:**

WWW.COSCORD.COM

Colocar la mezcla en una plancha y hornear por 25 minutos a 325 F. Dejar refrescar y reservar.

GELATO DE MASCARPONE CHEESECAKE

2. Inserto Dolcefrutta y Cold Gelée

- 80g Cold Gelee
- 140g Azúcar Pulverizada
- 100g Agua
- 600g DolceFrutta Fruta del Bosque

Preparación: Mezclar Cold Gelée con agua tibia con un mix de inmersión. Agregar el DolceFrutta y el azúcar y mezclar por unos segundos. Llevar al microondas hasta alcanzar una temperatura entre 25 y 30 grados C.

Colocar en la nevera cubierto con film por mínimo 2-3 horas para activar el cold Gelée. Luego de activado, mezclar para fluidificar la textura y colocar en el molde a utilizar. Llevar a congelador hasta que esté totalmente duro. Reservar.

3. Helado de Mascarpone:

- 1,235g Leche
- 200g Crema de Leche
- 235g Azúcar
- 130g Base San Marco 100
- 108g Mascargel Giubileo (antes de ponerlo en la máquina)

Preparación: Mezclar leche, crema de leche, azúcar y base San Marco con un mixer y dejar reposar por 15 minutos. Antes de colocar en la mantecadora, incorporar el mascargel y dejar hidratar unos minutos.

4. Topping de galletas crocantes:

- 250g Cream Cake Mix Vainilla
- 80g Mantequilla derretida

Preparación: Colocar los ingredientes en la batidora y mezclar con la paleta hasta que se forme una mezcla de grumos o "crumbs". Colocar en una bandeja, esparcir y hornear por 18 minutos a 315F.



WWW.COSCORD.COM

@SABORESCOSCORD

809.532.8795