



Al servicio del Arte Culinario

CHEESECAKE

60% queso crema

- ✓ **Simple y rápido:** facilita la operativa diaria
- ✓ **Listo para usar:** sin cocción, sólo montar y emplatar
- ✓ **Escandallo perfecto:** coste por ración conocido y constante
- ✓ **Gran versatilidad:** Elaboración casera fácilmente personalizable
- ✓ **Tecnología UHT:** Garantía de seguridad bacteriológica y larga conservación sin refrigeración

VENTAJAS



AHORRO DE
TIEMPO



REDUCCIÓN
DE MERMAS



ESCANDALLO
PERFECTO



OPTIMIZACIÓN
DE PROCESOS

CHEESECAKE PASO A PASO

con el Preparado de
Président Profesional



Mezclar 150g de galletas desmigadas con 100g de mantequilla fundida y extender la mezcla en la base del molde.



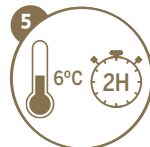
Abrir el brik y verter en el vaso de la batidora.



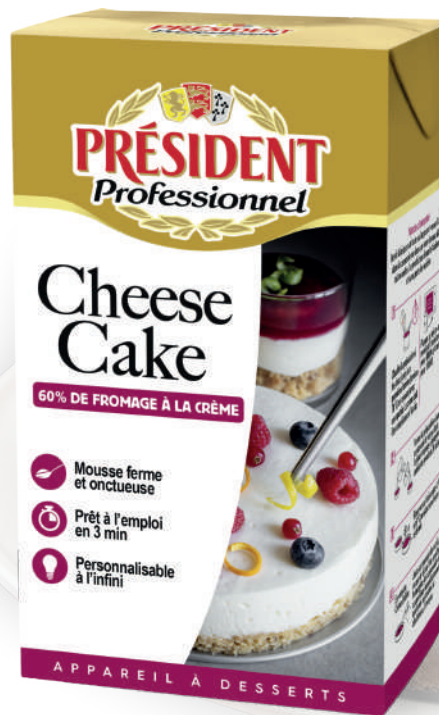
Montar a velocidad máxima durante 4min.



Rellenar el molde con el preparado.



Refrigerar durante 2 horas, desmoldar y decorar al gusto.



1 Brik = 12 postres de carta
24 raciones de catering