

CheeseCake Vegana



Ingredientes

Producto	Cantidad	Ud Medida	Coste Unitario	Ud Medida	Coste
Margarina Vegetal	0,3	Kg	2,45 €	€/Kg	0,74 €
Galletas María Veganas	0,7	Kg	3,97 €	€/kg	2,78 €
Nata Vegetal para Montar	0,65	Ltr	3,51 €	€/Ltr	2,28 €
Queso Crema Vegano Flax & Kale	0,35	Kg	12,50 €	€/Kg	4,38 €
Azúcar Panela	0,18	Kg	3,64 €	€/Kg	0,66 €
Esencia de vainilla	0,01	Ltr	12,65 €	€/Ltr	0,13 €
Agua Gelificada de Fresa Campofrio HealthCare	0,015	Kg	4,66 €	€/Kg	0,07 €

Coste Preliminar	11,02 €
Cantidad de Mezcla de Galleta en Ración	30 grs
Cantidad de Mousse Vegana en Ración	80 grs
Coste de Ración	0,77 €

Elaboración

- Machacar las galletas y mezclarlas con la margarina atemperada, formando una mezcla homogénea. Reservar.
- Mezclar el queso crema Vegano con el azúcar panela y la esencia de vainilla. Montar la nata vegetal.
- Mezclar ambas preparaciones formando una mousse. Reservar.
- Emplatir la mezcla de galleta en la base y sobre ella disponer la mousse.
- Coronar con el agua gelificada de fresa.

Información de Alérgenos



Powered by



Danny Hawthorn
Creative & Executive Chef