

# Formula: Tarta de Queso

FECHA:



PROCESO:

MATERIAS PRIMAS		CANTIDAD EN GRAMOS	% SOBRE HARINA	% SOBRE TOTAL
M A S A	<b>Requeson o Mato</b>	<b>1.500</b>		42,2 %
	YEMAS DE HUEVO	525	<b>35,0 %</b>	14,8 %
	YOGUR	450	<b>30,0 %</b>	12,6 %
	NATA Montada un poco	400	<b>26,7 %</b>	11,2 %
	CLARAS DE HUEVO poco montada	375	<b>25,0 %</b>	10,5 %
	AZUCAR	200	<b>13,4 %</b>	5,6 %
	ALMIDON MAIZ	100	<b>6,7 %</b>	2,8 %
	ESTABILIZANTE	8	<b>0,5 %</b>	0,2 %
<b>*(1).TOTAL MASA.....</b>		<b>3.558</b>	<b>% Sobre la Masa</b>	<b>100,0 %</b>
GRA SA		<b>0</b>		
<b>*(2). TOTAL GRASA.....</b>		<b>0</b>		<b>0,0 %</b>
<b>TOTAL MASA + GRASA</b>		<b>3.558</b>		<b>100,0 %</b>
<b>RELLENO</b>			<b>% Total Relleno</b>	
R E L L E N O				
<b>*(3). TOTAL RELLENO.....</b>			<b>0,0 %</b>	<b>0,0%</b>
<b>TOTAL (+1+2+3) .....</b>		<b>3.558</b>		<b>100,0%</b>
<b>Datos</b>				
Peso masa Pieza.....				
Peso relleno Pieza.....				
Peso Total pieza.....				
Temperatura Final Masa °C.....				
Tiempo Amasado 1ª Velocidad.....				
Tiempo Amasado 2ª Velocidad**.....				
Temperatura de la Grasa. ....				
Nº. Capas de Grasa.....				

1º.- Para esta formula se utilizan 12 huevos. las yemas por un lado y las claras un poco montadas por otro.

2º.- MEZCLAR CON EL ACCESORIO PALA TODO JUNTO SIN LLEGAR A BATIR DURANTE 4 MINUTOS.

3º.- COCER EN MOLDE DE ALUMINIO Y EN HORNO DE SUELA A 180 °C. DURANTE 1 HORA Aprox.. EL TIEMPO DEPENDERA DEL PESO DE LA TARTA.

