
RECEITAS

BOLOS DE QUEIJO COZIDOS

MELLA 
Käse Royal

 DREIDOPPEL



Bolos de queijo cozidos: **Seleção de receitas**

- 1/ **Bolo de queijo cremoso**
com MELLA KÄSE ROYAL e MELLA COOKIE
- 3/ **Bolo de queijo cremoso com mascarpone e queijo parmesano**
com MELLA KÄSE ROYAL e MELLA COOKIE
- 5/ **Bolo de queijo cremoso com queijo de cabra e queijo Brie**
com MELLA KÄSE ROYAL e MELLA COOKIE
- 7/ **Bolo de queijo cremoso com queijo Gorgonzola e queijo Idiazábal**
com MELLA KÄSE ROYAL e MELLA COOKIE



- 9/ **Bolo de queijo cremoso com creme branca de avelã**
com MELLA KÄSE ROYAL, MELLA COOKIE e DREIDOPPEL



- 11/ **Bolo de queijo cremoso com creme de chocolate com avelãs**
com MELLA KÄSE ROYAL, MELLA COOKIE e DREIDOPPEL



- 13/ **Bolo de queijo cremoso com creme de whisky**
com MELLA KÄSE ROYAL, MELLA COOKIE e DREIDOPPEL



- 15/ **Bolo de queijo cremoso tipo tiramisú**
com MELLA KÄSE ROYAL, MELLA COOKIE e DREIDOPPEL



- 17/ **Bolo de queijo cremoso e pistácio**
com MELLA KÄSE ROYAL, MELLA COOKIE e DREIDOPPEL



- 19/ **Bolo de queijo cremoso e toffee**
com MELLA KÄSE ROYAL, MELLA COOKIE e DREIDOPPEL



Bolo de queijo cremoso

com MELLA KÄSE ROYAL e MELLA COOKIE

Receita para 4 formas de 18 cm de diâmetro

Base de bolacha

MELLA COOKIE	0,500 kg
Manteiga	0,220 kg
Total	0,720 kg

- Misturar os ingredientes na batedeira.
- Dispor a massa na base das formas de 18 cm com papel de forno.
- Precozer a 180 °C durante cerca de 12 minutos e deixar arrefecer.

Massa de queijo

Queijo cremoso	1,500 kg
Leite	0,850 kg
Ovos	0,550 kg
MELLA KÄSE ROYAL	0,550 kg
Natas	0,500 kg
Açúcar	0,200 kg
Total	4,150 kg

- Misturar na batedeira com a raquete* o queijo cremoso até conseguir uma textura mais fina.
- Adicionar o resto dos ingredientes e misturar até obter uma massa fina e homogénea.

*Se dispor de uma varinha mágica profissional, pode misturar todos os ingredientes até obter uma massa fina e homogénea.

Processo de elaboração

- Repartir a massa de queijo sobre as bases de bolacha precozida.
- Cozer a 200 °C durante 18 – 20 minutos.
- Deixar arrefecer a temperatura ambiente.



Bolo de queijo cremoso com mascarpone e queijo parmesano

com MELLA KÄSE ROYAL e MELLA COOKIE

Receita para 4 formas de 18 cm de diâmetro

Base de bolacha

MELLA COOKIE	0,500 kg
<u>Manteiga</u>	<u>0,220 kg</u>
Total	0,720 kg

- Misturar os ingredientes na batedeira.
- Dispor a massa na base das formas de 18 cm com papel de forno.
- Precozer a 180 °C durante cerca de 12 minutos e deixar arrefecer.

Massa de queijo

Natas	0,500 kg
Leite	0,850 kg
Mascarpone	0,200 kg
Queijo parmesano	0,080 kg
Queijo cremoso	1,220 kg
Ovos	0,550 kg
MELLA KÄSE ROYAL	0,550 kg
<u>Açúcar</u>	<u>0,200 kg</u>
Total	4,150 kg

- Aquecer as natas e o leite, adicionar o mascarpone e o queijo parmesano, misturar com a varinha mágica até obter a massa homogénea e temperar.
- Misturar na batedeira com a raquete* o queijo cremoso até conseguir uma textura mais fina.
- Adicionar o resto dos ingredientes e misturar até obter uma massa fina e homogénea.

*Se dispor de uma varinha mágica profissional, pode misturar todos os ingredientes até obter uma massa fina e homogénea.

Processo de elaboração

- Repartir a massa de queijo sobre as bases de bolacha precozida.
- Cozer a 200 °C durante 18 – 20 minutos.
- Deixar arrefecer a temperatura ambiente.



Bolo de queijo cremoso com queijo de cabra e queijo Brie

com MELLA KÄSE ROYAL e MELLA COOKIE

Receita para 4 formas de 18 cm de diâmetro

Base de bolacha

MELLA COOKIE	0,500 kg
Manteiga	0,220 kg
Total	0,720 kg

- Misturar os ingredientes na batedeira.
- Dispor a massa na base das formas de 18 cm com papel de forno.
- Precozer a 180 °C durante cerca de 12 minutos e deixar arrefecer.

Massa de queijo

Natas	0,500 kg
Leite	0,850 kg
Queijo de cabra	0,200 kg
Queijo Brie	0,080 kg
Queijo cremoso	1,220 kg
Ovos	0,550 kg
MELLA KÄSE ROYAL	0,550 kg
Açúcar	0,200 kg
Total	4,150 kg

- Aquecer as natas e o leite, adicionar o queijo de cabra e o queijo Brie, misturar com a varinha mágica até obter a massa homogénea e temperar.
- Misturar na batedeira com a raquete* o queijo cremoso até conseguir uma textura mais fina.
- Adicionar o resto dos ingredientes e misturar até obter uma massa fina e homogénea.

*Se dispor de uma varinha mágica profissional, pode misturar todos os ingredientes até obter uma massa fina e homogénea.

Processo de elaboração

- Repartir a massa de queijo sobre as bases de bolacha precozida.
- Cozer a 200 °C durante 18 – 20 minutos.
- Deixar arrefecer a temperatura ambiente.



Bolo de queijo cremoso com queijo Gorgonzola e queijo Idiazábal com MELLA KÄSE ROYAL e MELLA COOKIE

Receita para 4 formas de 18 cm de diâmetro

Base de bolacha

MELLA COOKIE	0,500 kg
Manteiga	0,220 kg
Total	0,720 kg

- Misturar os ingredientes na batedeira.
- Dispor a massa na base das formas de 18 cm com papel de forno.
- Precozer a 180 °C durante cerca de 12 minutos e deixar arrefecer.

Massa de queijo

Natas	0,500 kg
Leite	0,850 kg
Queijo Gorgonzola	0,200 kg
Queijo Idiazábal	0,080 kg
Queijo cremoso	1,220 kg
Ovos	0,550 kg
MELLA KÄSE ROYAL	0,550 kg
Açúcar	0,200 kg
Total	4,150 kg

- Aquecer as natas e o leite, adicionar o queijo Gorgonzola e o queijo Idiazábal, misturar com a varinha mágica até obter a massa homogénea e temperar.
- Misturar na batedeira com a raquete* o queijo cremoso até conseguir uma textura mais fina.
- Adicionar o resto dos ingredientes e misturar até obter uma massa fina e homogénea.

*Se dispor de uma varinha mágica profissional, pode misturar todos os ingredientes até obter uma massa fina e homogénea.

Processo de elaboração

- Repartir a massa de queijo sobre as bases de bolacha precozida.
- Cozer a 200 °C durante 18 – 20 minutos.
- Deixar arrefecer a temperatura ambiente.



Bolo de queijo cremoso com creme branca de avelãs

com MELLA KÄSE ROYAL, MELLA COOKIE e DREIDOPPEL

Receita para 4 formas de 18 cm de diâmetro

Base de bolacha

MELLA COOKIE	0,450 kg
Manteiga	0,220 kg
Cacau em pó	0,070 kg
PASTA AVELÃ COM PEDAÇOS	0,020 kg
PASTAROM CHOCOLATE	0,005 kg
Total	0,765 kg

- Misturar os ingredientes na batedeira.
- Dispor a massa na base das formas de 18 cm com papel de forno.
- Precozer a 180 °C durante cerca de 12 minutos e deixar arrefecer.

Massa de queijo e avelãs

Queijo cremoso	1,240 kg
BLANCOLADINO	0,400 kg
Leite	0,850 kg
Ovos	0,550 kg
MELLA KÄSE ROYAL	0,550 kg
Natas	0,500 kg
PASTA AVELÃ COM PEDAÇOS	0,320 kg
Açúcar	0,200 kg
Total	4,610 kg

- Misturar na batedeira com a raquete* o queijo cremoso até conseguir uma textura mais fina.
- Derreter BLANCOLADINO, adicionar o resto dos ingredientes e misturar até obter uma massa fina e homogénea.

*Se dispor de uma varinha mágica profissional, pode misturar todos os ingredientes até obter uma massa fina e homogénea.

Creme branca de avelãs

BLANCOLADINO	q.b.
PASTA AVELÃ COM PEDAÇOS	q.b.

- Derreter BLANCOLADINO, adicionar PASTA AVELÃ COM PEDAÇOS e misturar até conseguir uma massa homogénea.

Processo de elaboração

- Repartir a massa de queijo e avelãs sobre as bases de bolacha precozida.
- Cozer a 200 °C durante 18 – 20 minutos.
- Deixar arrefecer a temperatura ambiente.
- Dispor a creme branca de avelãs por cima e decorar com avelãs em pedaços.



Bolo de queijo cremoso com creme de chocolate com avelãs

com MELLA KÄSE ROYAL, MELLA COOKIE e DREIDOPPEL

Receita para 4 formas de 18 cm de diâmetro

Base de bolacha

MELLA COOKIE	0,450 kg
Manteiga	0,220 kg
Cacau em pó	0,070 kg
PASTA AVELÃ COM PEDAÇOS	0,020 kg
PASTAROM CHOCOLATE	0,005 kg
Total	0,765 kg

- Misturar os ingredientes na batedeira.
- Dispor a massa na base das formas de 18 cm com papel de forno.
- Precozer a 180 °C durante cerca de 12 minutos e deixar arrefecer.

Massa de queijo e chocolate com avelãs

Queijo cremoso	1,240 kg
SCHOKOLADINO	0,400 kg
Leite	0,850 kg
Ovos	0,550 kg
MELLA KÄSE ROYAL	0,550 kg
Natas	0,500 kg
PASTA AVELÃ COM PEDAÇOS	0,320 kg
Açúcar	0,200 kg
Total	4,610 kg

- Misturar na batedeira com a raquete* o queijo cremoso até conseguir uma textura mais fina.
- Derreter SCHOKOLADINO, adicionar o resto dos ingredientes e misturar até obter uma massa fina e homogénea.

*Se dispor de uma varinha mágica profissional, pode misturar todos os ingredientes até obter uma massa fina e homogénea.

Creme de chocolate com avelãs

SCHOKOLADINO	q.b.
PASTA AVELÃ COM PEDAÇOS	q.b.

- Derreter SCHOKOLADINO, adicionar PASTA AVELÃ COM PEDAÇOS e misturar até conseguir uma massa homogénea.

Processo de elaboração

- Repartir a massa de queijo e chocolate com avelãs sobre as bases de bolacha precocida.
- Cozer a 200 °C durante 18 – 20 minutos.
- Deixar arrefecer a temperatura ambiente.
- Dispor a creme de chocolate com avelãs por cima.



Bolo de queijo cremoso com creme de whisky

com MELLA KÄSE ROYAL, MELLA COOKIE e DREIDOPPEL

Receita para 4 formas de 18 cm de diâmetro

Base de bolacha

MELLA COOKIE	0,500 kg
Manteiga	0,220 kg
Total	0,720 kg

- Misturar os ingredientes na batedeira.
- Dispor a massa na base das formas de 18 cm com papel de forno.
- Precozer a 180 °C durante cerca de 12 minutos e deixar arrefecer.

Massa de queijo

Queijo cremoso	1,500 kg
Leite	0,850 kg
Ovos	0,550 kg
MELLA KÄSE ROYAL	0,550 kg
Natas	0,500 kg
PASTA CREAM LIQUEUR	0,320 kg
Açúcar	0,150 kg
Total	4,420 kg

- Misturar na batedeira com a raquete* o queijo cremoso até conseguir uma textura mais fina.
- Adicionar o resto dos ingredientes e misturar até obter uma massa fina e homogénea.

*Se dispor de uma varinha mágica profissional, pode misturar todos os ingredientes até obter uma massa fina e homogénea.

Cobertura de caramelo

BUTTERKARAMELL	0,300 kg
Solução SANETT (2·1 água – SANETT)	0,055 kg
Total	0,355 kg

- Misturar os ingredientes a aprox. 40 °C. Reservar.

Processo de elaboração

- Repartir a massa de queijo e creme de whisky sobre as bases de bolacha precocida.
- Cozer a 200 °C durante 18 – 20 minutos.
- Deixar arrefecer a temperatura ambiente.
- Decorar com a cobertura de caramelo.



Bolo de queijo cremoso tipo tiramisú com MELLA KÄSE ROYAL, MELLA COOKIE e DREIDOPPEL

Receita para 4 formas de 18 cm de diâmetro

Base de bolacha

MELLA COOKIE	0,450 kg
Manteiga	0,220 kg
Cacau em pó	0,070 kg
PASTA TIRAMISÚ	0,020 kg
PASTAROM CHOCOLATE	0,005 kg
Total	0,765 kg

- Misturar os ingredientes na batedeira.
- Dispor a massa na base das formas de 18 cm com papel de forno.
- Precozer a 180 °C durante cerca de 12 minutos e deixar arrefecer.

Massa de queijo tipo tiramisú

Queijo cremoso	1,000 kg
Leite	0,850 kg
Ovos	0,550 kg
MELLA KÄSE ROYAL	0,550 kg
Natas	0,500 kg
Mascarpone	0,500 kg
Açúcar	0,200 kg
PASTA TIRAMISÚ	0,040 kg
Total	4,190 kg

- Misturar na batedeira com a raquete* o queijo cremoso até conseguir uma textura mais fina.
- Adicionar o resto dos ingredientes e misturar até obter uma massa fina e homogénea.

*Se dispor de uma varinha mágica profissional, pode misturar todos os ingredientes até obter uma massa fina e homogénea.

Processo de elaboração

- Repartir a massa de queijo tipo tiramisú sobre as bases de bolacha precozida.
- Cozer a 200 °C durante 18 – 20 minutos.
- Deixar arrefecer a temperatura ambiente.
- Decorar com creme de mascarpone e cacau em pó por cima.



Bolo de queijo cremoso e pistácio com MELLA KÄSE ROYAL, MELLA COOKIE e DREIDOPPEL

Receita para 4 formas de 18 cm de diâmetro

Base de bolacha

MELLA COOKIE	0,500 kg
Manteiga	0,220 kg
Granulado de pistácio	0,050 kg
PASTA PISTÁCIO POLPA 100	0,020 kg
Total	0,790 kg

- Misturar os ingredientes na batedeira.
- Dispor a massa na base das formas de 18 cm com papel de forno.
- Precozer a 180 °C durante cerca de 12 minutos e deixar arrefecer.

Massa de queijo e pistácio

Queijo cremoso	1,500 kg
Leite	0,850 kg
Ovos	0,550 kg
MELLA KÄSE ROYAL	0,550 kg
Natas	0,500 kg
PASTA PISTÁCIO POLPA 100	0,320 kg
Açúcar	0,220 kg
Total	4,490 kg

- Misturar na batedeira com a raquete* o queijo cremoso até conseguir uma textura mais fina.
- Adicionar o resto dos ingredientes e misturar até obter uma massa fina e homogénea.

*Se dispor de uma varinha mágica profissional, pode misturar todos os ingredientes até obter uma massa fina e homogénea.

Creme de pistácio

BLANCOLADINO	q.b.
PASTA PISTÁCIO POLPA 100	q.b.

- Derreter BLANCOLADINO, adicionar PASTA PISTÁCIO POLPA 100 e misturar até conseguir uma massa homogénea.

Processo de elaboração

- Repartir a massa de queijo e pistácio sobre as bases de bolacha precozida.
- Cozer a 200 °C durante 18 – 20 minutos.
- Deixar arrefecer a temperatura ambiente.
- Dispor a creme de pistácio por cima e decorar com granulado de pistácio.



Bolo de queijo cremoso e toffee com MELLA KÄSE ROYAL, MELLA COOKIE e DREIDOPPEL

Receita para 4 formas de 18 cm de diâmetro

Base de bolacha

MELLA COOKIE	0,500 kg
Manteiga	0,220 kg
<hr/>	
Total	0,720 kg

- Misturar os ingredientes na batedeira.
- Dispor a massa na base das formas de 18 cm com papel de forno.
- Precozer a 180 °C durante cerca de 12 minutos e deixar arrefecer.

Massa de queijo e toffee

Queijo cremoso	1,500 kg
Leite	0,850 kg
Ovos	0,550 kg
MELLA KÄSE ROYAL	0,550 kg
Natas	0,500 kg
PASTA TOFFEE	0,320 kg
Açúcar	0,150 kg
<hr/>	
Total	4,420 kg

- Misturar na batedeira com a raquete* o queijo cremoso até conseguir uma textura mais fina.
- Adicionar o resto dos ingredientes e misturar até obter uma massa fina e homogénea.

*Se dispor de uma varinha mágica profissional, pode misturar todos os ingredientes até obter uma massa fina e homogénea.

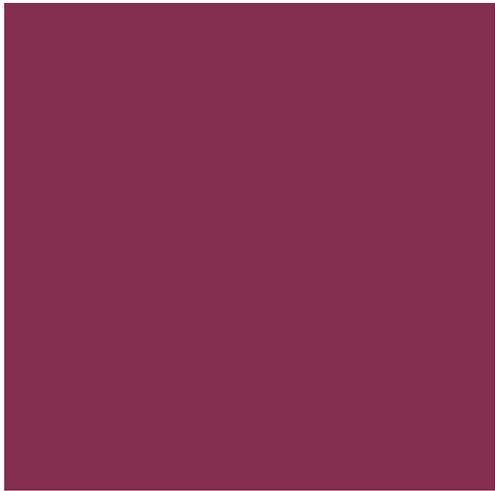
Cobertura de caramelo

BUTTERKARAMELL	0,300 kg
Solução SANETT (2·1 água – SANETT)	0,055 kg
<hr/>	
Total	0,355 kg

- Misturar os ingredientes a aprox. 40 °C. Reservar.

Processo de elaboração

- Repartir a massa de queijo e toffee sobre as bases de bolacha precozida.
- Cozer a 200 °C durante 18 – 20 minutos.
- Deixar arrefecer a temperatura ambiente.
- Decorar com a cobertura de caramelo e bolacha em pedaços.



IREKS IBERICA, S.A. | Parc Tecnològic del Vallès | C/Argenters 4, Edificio 2
Apartado de correos 251 | 08290 Cerdanyola del Vallès | ESPANHA
Tel.: +34 93 594 69 00 | info@ireks-iberica.com | www.ireks-iberica.com