
RECETARIO

TARTAS DE QUESO COCIDAS

MELLA 
Käse Royal

 DREIDOPPEL



Tartas de queso cocidas: Selección de recetas

- 1/ **Tarta de queso cremoso**
con MELLA KÄSE ROYAL y MELLA COOKIE
- 3/ **Tarta de queso cremoso con mascarpone y queso parmesano**
con MELLA KÄSE ROYAL y MELLA COOKIE
- 5/ **Tarta de queso cremoso con queso de cabra y queso Brie**
con MELLA KÄSE ROYAL y MELLA COOKIE
- 7/ **Tarta de queso cremoso con queso Gorgonzola y queso Idiazábal**
con MELLA KÄSE ROYAL y MELLA COOKIE



- 9/ **Tarta de queso cremoso con crema blanca de avellana**
con MELLA KÄSE ROYAL, MELLA COOKIE y DREIDOPPEL



- 11/ **Tarta de queso cremoso con crema de chocolate con avellanas**
con MELLA KÄSE ROYAL, MELLA COOKIE y DREIDOPPEL



- 13/ Tarta de queso cremoso con crema de whisky**
con MELLA KÄSE ROYAL, MELLA COOKIE y DREIDOPPEL



- 15/ Tarta de queso cremoso tipo tiramisú**
con MELLA KÄSE ROYAL, MELLA COOKIE y DREIDOPPEL



- 17/ Tarta de queso cremoso y pistacho**
con MELLA KÄSE ROYAL, MELLA COOKIE y DREIDOPPEL



- 19/ Tarta de queso cremoso y toffee**
con MELLA KÄSE ROYAL, MELLA COOKIE y DREIDOPPEL



Tarta de queso cremoso

con MELLA KÄSE ROYAL y MELLA COOKIE

Receta para 4 moldes de 18 cm de diámetro

Base de galleta

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

- Mezclar los ingredientes en la batidora.
- Disponer la mezcla en la base de los moldes de 18 cm con papel de horno.
- Precocer a 180 °C durante unos 12 minutos y dejar enfriar.

Masa de queso

Queso cremoso	1,500 kg
Leche	0,850 kg
Huevo	0,550 kg
MELLA KÄSE ROYAL	0,550 kg
Nata	0,500 kg
Azúcar	0,200 kg
Total	4,150 kg

- Mezclar en batidora con pala* el queso cremoso hasta conseguir una textura más fina.
- Añadir el resto de los ingredientes y mezclar hasta obtener una masa fina y homogénea.

*Si se dispone de un túrmix profesional, se pueden mezclar todos los ingredientes juntos hasta que quede una masa fina y homogénea.

Proceso de elaboración

- Repartir la masa de queso sobre las bases de galleta precocida.
- Cocer a 200 °C durante 18 – 20 minutos.
- Dejar enfriar a temperatura ambiente.



Tarta de queso cremoso con mascarpone y queso parmesano

con MELLA KASE ROYAL y MELLA COOKIE

Receta para 4 moldes de 18 cm de diámetro

Base de galleta

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

- Mezclar los ingredientes en la batidora
- Disponer la mezcla en la base de los moldes de 18 cm con papel de horno.
- Precocer a 180 °C durante unos 12 minutos y dejar enfriar.

Masa de queso

Nata	0,500 kg
Leche	0,850 kg
Mascarpone	0,200 kg
Queso parmesano	0,080 kg
Queso cremoso	1,220 kg
Huevo	0,550 kg
MELLA KÄSE ROYAL	0,550 kg
Azúcar	0,200 kg
Total	4,150 kg

- Calentar la nata y la leche, agregar el mascarpone y el queso parmesano, mezclar con el túrmix hasta obtener una masa homogénea y templar.
- Mezclar en batidora con pala* el queso cremoso hasta conseguir una textura más fina.
- Añadir el resto de los ingredientes y mezclar hasta obtener una masa fina y homogénea.

*Si se dispone de un túrmix profesional, se pueden mezclar todos los ingredientes juntos hasta que quede una masa fina y homogénea.

Proceso de elaboración

- Repartir la masa de queso sobre las bases de galleta precocida.
- Cocer a 200 °C durante 18 – 20 minutos.
- Dejar enfriar a temperatura ambiente.



Tarta de queso cremoso con queso de cabra y queso Brie

con MELLA KÄSE ROYAL y MELLA COOKIE

Receta para 4 moldes de 18 cm de diámetro

Base de galleta

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

- Mezclar los ingredientes en la batidora.
- Disponer la mezcla en la base de los moldes de 18 cm con papel de horno.
- Precocer a 180 °C durante unos 12 minutos y dejar enfriar.

Masa de queso

Nata	0,500 kg
Leche	0,850 kg
Queso de cabra	0,200 kg
Queso Brie	0,080 kg
Queso cremoso	1,220 kg
Huevo	0,550 kg
MELLA KÄSE ROYAL	0,550 kg
Azúcar	0,200 kg
Total	4,150 kg

- Calentar la nata y la leche, agregar el queso de cabra y el queso Brie, mezclar con el túrmix hasta obtener una masa homogénea y templar.
- Mezclar en batidora con pala* el queso cremoso hasta conseguir una textura más fina.
- Añadir el resto de los ingredientes y mezclar hasta obtener una masa fina y homogénea.

*Si se dispone de un túrmix profesional, se pueden mezclar todos los ingredientes juntos hasta que quede una masa fina y homogénea.

Proceso de elaboración

- Repartir la masa de queso sobre las bases de galleta precocida.
- Cocer a 200 °C durante 18 – 20 minutos.
- Dejar enfriar a temperatura ambiente.



Tarta de queso cremoso con queso Gorgonzola y queso Idiazábal con MELLA KÄSE ROYAL y MELLA COOKIE

Receta para 4 moldes de 18 cm de diámetro

Base de galleta

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

- Mezclar los ingredientes en la batidora.
- Disponer la mezcla en la base de los moldes de 18 cm con papel de horno.
- Precocer a 180 °C durante unos 12 minutos y dejar enfriar.

Masa de queso

Nata	0,500 kg
Leche	0,850 kg
Queso Gorgonzola	0,200 kg
Queso Idiazábal	0,080 kg
Queso cremoso	1,220 kg
Huevo	0,550 kg
MELLA KÄSE ROYAL	0,550 kg
Azúcar	0,200 kg
Total	4,150 kg

- Calentar la nata y la leche, agregar el queso Gorgonzola y el queso Idiazábal, mezclar con túrmix hasta obtener una masa homogénea y templar.
- Mezclar en batidora con pala* el queso cremoso hasta conseguir una textura más fina.
- Añadir el resto de los ingredientes y mezclar hasta obtener una masa fina y homogénea.

*Si se dispone de un túrmix profesional, se pueden mezclar todos los ingredientes juntos hasta que quede una masa fina y homogénea.

Proceso de elaboración

- Repartir la masa de queso sobre las bases de galleta precocida.
- Cocer a 200 °C durante 18 – 20 minutos.
- Dejar enfriar a temperatura ambiente.



Tarta de queso cremoso con crema blanca de avellana

con MELLA KÄSE ROYAL, MELLA COOKIE y DREIDOPPEL

Receta para 4 moldes de 18 cm de diámetro

Base de galleta

MELLA COOKIE	0,450 kg
Mantequilla	0,220 kg
Cacao en polvo	0,070 kg
PASTA AVELLANA CON TROZOS	0,020 kg
PASTAROM CHOCOLATE	0,005 kg
Total	0,765 kg

- Mezclar los ingredientes en la batidora.
- Disponer la mezcla en la base de los moldes de 18 cm con papel de horno.
- Precocer a 180 °C durante unos 12 minutos y dejar enfriar.

Masa de queso y avellanas

Queso cremoso	1,240 kg
BLANCOLADINO	0,400 kg
Leche	0,850 kg
Huevo	0,550 kg
MELLA KÄSE ROYAL	0,550 kg
Nata	0,500 kg
PASTA AVELLANA CON TROZOS	0,320 kg
Azúcar	0,200 kg
Total	4,610 kg

- Mezclar en batidora con pala* el queso cremoso hasta conseguir una textura más fina.
- Fundir BLANCOLADINO, añadir el resto de los ingredientes y mezclar hasta obtener una masa fina y homogénea.

*Si se dispone de un túrmix profesional, se pueden mezclar todos los ingredientes juntos hasta que quede una masa fina y homogénea.

Crema blanca de avellanas

BLANCOLADINO	C/S
PASTA AVELLANA CON TROZOS	C/S

- Fundir BLANCOLADINO, añadir PASTA AVELLANA CON TROZOS y mezclar hasta conseguir una masa homogénea.

Proceso de elaboración

- Repartir la masa de queso y avellanas sobre las bases de galleta precocida.
- Cocer a 200 °C durante 18 – 20 minutos.
- Dejar enfriar a temperatura ambiente.
- Disponer la crema blanca de avellanas por encima y decorar con avellanas troceadas.



Tarta de queso cremoso con crema de chocolate con avellanas

con MELLA KÄSE ROYAL, MELLA COOKIE y DREIDOPPEL

Receta para 4 tartas de 18 cm de diámetro

Base de galleta

MELLA COOKIE	0,450 kg
Mantequilla	0,220 kg
Cacao en polvo	0,070 kg
PASTA AVELLANA TROZOS	0,020 kg
PASTAROM CHOCOLATE	0,005 kg
Total	0,765 kg

- Mezclar los ingredientes en la batidora.
- Disponer la mezcla en la base de los moldes de 18 cm con papel de horno.
- Precocer a 180 °C durante unos 12 minutos y dejar enfriar.

Masa de queso y chocolate con avellanas

Queso cremoso	1,240 kg
SCHOKOLADINO	0,400 kg
Leche	0,850 kg
Huevo	0,550 kg
MELLA KÄSE ROYAL	0,550 kg
Nata	0,500 kg
PASTA AVELLANA CON TROZOS	0,320 kg
Azúcar	0,200 kg
Total	4,610 kg

- Mezclar con pala* el queso cremoso hasta que quede con una textura más fluida.
- Fundir SCHOKOLADINO, añadir el resto de los ingredientes y mezclar hasta obtener una masa fina y homogénea.

*Si se dispone de un túrmix profesional, se pueden mezclar todos los ingredientes juntos hasta que quede una masa fina y homogénea.

Crema de chocolate con avellanas

SCHOKOLADINO	C/S
PASTA AVELLANA CON TROZOS	C/S

- Fundir SCHOKOLADINO, añadir PASTA AVELLANA CON TROZOS y mezclar hasta conseguir una masa homogénea.

Proceso de elaboración

- Repartir la masa de queso y chocolate con avellanas sobre las bases de galleta precocida.
- Cocer a 200 °C durante 15 minutos.
- Dejar enfriar a temperatura ambiente.
- Disponer la crema de chocolate con avellanas por encima.



Tarta de queso cremoso con crema de whisky

con MELLA KÄSE ROYAL, MELLA COOKIE y DREIDOPPEL

Receta para 4 moldes de 18 cm de diámetro

Base de galleta

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

- Mezclar los ingredientes en la batidora.
- Disponer la mezcla en la base de los moldes de 18 cm con papel de horno.
- Precocer a 180 °C durante unos 12 minutos y dejar enfriar.

Masa de queso y crema de whisky

Queso cremoso	1,500 kg
Leche	0,850 kg
Huevo	0,550 kg
MELLA KÄSE ROYAL	0,550 kg
Nata	0,500 kg
PASTA CREAM LIQUEUR	0,320 kg
Azúcar	0,150 kg
Total	4,420 kg

- Mezclar en batidora con pala* el queso cremoso hasta conseguir una textura más fina.
- Añadir el resto de los ingredientes y mezclar hasta obtener una masa fina y homogénea.

*Si se dispone de un túrmix profesional, se pueden mezclar todos los ingredientes juntos hasta que quede una masa fina y homogénea.

Glaseado de caramelo

BUTTERKARAMELL	0,300 kg
Solución SANETT (2·1 agua – SANETT)	0,055 kg
Total	0,355 kg

- Mezclar los ingredientes a aprox. 40 °C. Reservar.

Proceso de elaboración

- Repartir la masa de queso y crema de whisky sobre las bases de galleta precocida.
- Cocer a 200 °C durante 18 – 20 minutos.
- Dejar enfriar a temperatura ambiente.
- Decorar con el glaseado de caramelo.



Tarta de queso cremoso tipo tiramisú con MELLA KÄSE ROYAL, MELLA COOKIE y DREIDOPPEL

Receta para 4 moldes de 18 cm de diámetro

Base de galleta

MELLA COOKIE	0,450 kg
Mantequilla	0,220 kg
Cacao en polvo	0,070 kg
PASTA TIRAMISÚ	0,020 kg
PASTAROM CHOCOLATE	0,005 kg
Total	0,765 kg

- Mezclar los ingredientes en la batidora.
- Disponer la mezcla en la base de los moldes de 18 cm con papel de horno.
- Precocer a 180 °C durante unos 12 minutos y dejar enfriar.

Masa de queso tipo tiramisú

Queso cremoso	1,000 kg
Leche	0,850 kg
Huevo	0,550 kg
MELLA KÄSE ROYAL	0,550 kg
Nata	0,500 kg
Mascarpone	0,500 kg
Azúcar	0,200 kg
PASTA TIRAMISÚ	0,040 kg
Total	4,190 kg

- Mezclar en batidora con pala* el queso cremoso hasta conseguir una textura más fina.
- Añadir el resto de los ingredientes y mezclar hasta obtener una masa fina y homogénea.

*Si se dispone de un túrmix profesional, se pueden mezclar todos los ingredientes juntos hasta que quede una masa fina y homogénea.

Proceso de elaboración

- Repartir la masa de queso tipo tiramisú sobre las bases de galleta precocida.
- Cocer a 200 °C durante 15 minutos.
- Dejar enfriar a temperatura ambiente.
- Decorar con crema de mascarpone y cacao en polvo por encima.



Tarta de queso cremoso y pistacho

con MELLA KÄSE ROYAL, MELLA COOKIE y DREIDOPPEL

Receta para 4 moldes de 18 cm de diámetro

Base de galleta

MELLA COOKIE	0,500 kg
Mantequilla	0,220 kg
Granillo de pistacho	0,050 kg
PASTA PISTACHO PULPA 100	0,020 kg
Total	0,790 kg

- Mezclar los ingredientes en la batidora.
- Disponer la mezcla en la base de los moldes de 18 cm con papel de horno.
- Precocer a 180 °C durante unos 12 minutos y dejar enfriar.

Masa de queso y pistacho

Queso cremoso	1,500 kg
Leche	0,850 kg
Huevo	0,550 kg
MELLA KÄSE ROYAL	0,550 kg
Nata	0,500 kg
PASTA PISTACHO PULPA 100	0,320 kg
Azúcar	0,220 kg
Total	4,490 kg

- Mezclar en batidora con pala* el queso cremoso hasta conseguir una textura más fina.
- Añadir el resto de los ingredientes y mezclar hasta obtener una masa fina y homogénea.

*Si se dispone de un túrmix profesional, se pueden mezclar todos los ingredientes juntos hasta que quede una masa fina y homogénea.

Crema de pistacho

BLANCOLADINO	C/S
PASTA PISTACHO PULPA 100	C/S

- Fundir BLANCOLADINO, añadir PASTA PISTACHO PULPA 100 y mezclar hasta conseguir una masa homogénea.

Proceso de elaboración

- Repartir la masa de queso y pistacho sobre las bases de galleta precocida.
- Cocer a 200 °C durante 18 – 20 minutos.
- Dejar enfriar a temperatura ambiente.
- Disponer la crema de pistacho por encima y decorar con granillo de pistacho.



Tarta de queso cremoso y toffee

con MELLA KÄSE ROYAL, MELLA COOKIE y DREIDOPPEL

Receta para 4 moldes de 18 cm de diámetro

Base de galleta

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

- Mezclar los ingredientes en la batidora.
- Disponer la mezcla en la base de los moldes de 18 cm con papel de horno.
- Precocer a 180 °C durante unos 12 minutos y dejar enfriar.

Masa de queso y toffee

Queso cremoso	1,500 kg
Leche	0,850 kg
Huevo	0,550 kg
MELLA KÄSE ROYAL	0,550 kg
Nata	0,500 kg
PASTA TOFFEE	0,320 kg
Azúcar	0,150 kg
Total	4,420 kg

- Mezclar en batidora con pala* el queso cremoso hasta conseguir una textura más fina.
- Añadir el resto de los ingredientes y mezclar hasta obtener una masa fina y homogénea.

*Si se dispone de un túrmix profesional, se pueden mezclar todos los ingredientes juntos hasta que quede una masa fina y homogénea.

Glaseado de caramelo

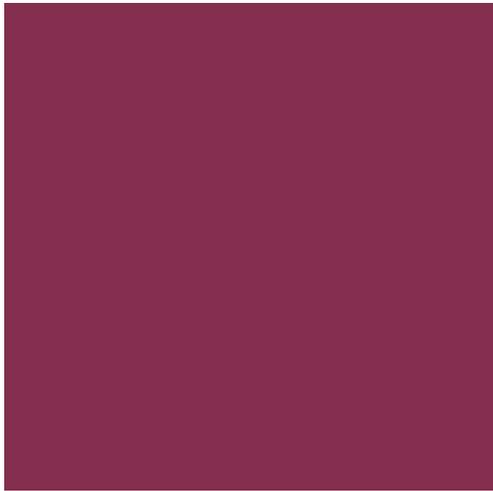
BUTTERKARAMELL	0,300 kg
Solución SANETT (2·1 agua – SANETT)	0,055 kg
Total	0,355 kg

- Mezclar los ingredientes a aprox. 40 °C. Reservar.

Proceso de elaboración

- Repartir la masa de queso y toffee sobre las bases de galleta precocida.
- Cocer a 200 °C durante 18 – 20 minutos.
- Dejar enfriar a temperatura ambiente.
- Decorar con el glaseado de caramelo y galleta troceada.





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