San Valentín y el día de la madre

Cheesecake Caramelo

Shortbread Bretón

Ingredientes	Preparación
60 g yemas de huevo 132 g azúcar glas 168 g mantequilla 200 g harina 2 g sal 8 g bicarbonato de sodio	Mezclar y extender una capa de un grosor de 4 mm. Hornear a 160°C durante 20 minutos.

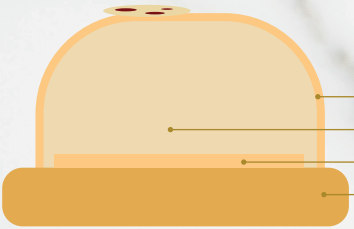
Cheesecake Caramelo

Ingredientes	Preparación
160 g mantequilla 160 g azúcar 320 g crema de queso 200 g huevos 0.25 g vainilla	Hervir juntos.
30 g zumo de limón 30 g masa de gelatina 180 g Callebaut® Finest Belgian Caramel Chocolate Gold CHK-R30GOLD-E5-U70	Añadir y mezclar bien.

Caramelo Salado

Ingredientes	Preparación
250 g azúcar 250 g glucosa 250 g nata	Hervir juntos.
100 g mantequilla 4 g sal 0.25 g vainilla 200 g Callebaut® Finest Belgian Caramel Chocolate Gold CHK-R30GOLD-E5-U70	Añadir y mezclar bien. Utilizar a 40°C.

Consejo de servicio:
Decora con hojas transfer de Corazones.

Glaseado Gold Callebaut®

Ingredientes	Preparación
180 g azúcar 180 g glucosa 90 g agua	Hervir juntos a 105°C.
2 g Polvo dorado 300 g Callebaut® Finest Belgian Caramel Chocolate Gold CHK-R30GOLD-E5-U70 120 g leche condensada azucarada 80 g masa de gelatina 100 g glaseado espejo	Mezclar y verter sobre la mezcla anterior. Mezclar bien. Usar a 40°C.