

TARTA DE QUESO AMERICANA CON CAMELO

👤 Advanced level

UNA ESPECIALIDAD DE LA TRADICIÓN PASTELERA AMERICANA ENRIQUECIDA CON UN TENTADOR Y DELICIOSO EFECTO MARMOLADO



RICETTA CREATA DA:

Fabio Birondi
Chef Executive, Pasticciere e
Cioccolatiere

BASE DE GALLETA PARA TARTA DE QUESO

galletas picadas
mantequilla sin sal con 82 % de materia
grasa - derretida

200g Mezcla los dos ingredientes y esparce la mezcla formando una capa de medio centímetro al fondo de los anillos de acero.
80g

CREMA DE TARTA DE QUESO SIN SABOR

TARTA DE QUESO AMERICANA
agua - a 35 °C

750g En una batidora planetaria con globo batidor, bate todos los ingredientes a velocidad media durante 2 minutos hasta obtener una textura cremosa suave.
940g

CREMA DE TARTA DE QUESO Y CAMELO

TARTA DE QUESO AMERICANA
agua - a 35 °C
JOYPASTE CARAMELO

250g En una batidora planetaria con globo batidor, bate todos los ingredientes a velocidad media durante 2 minutos hasta obtener una textura cremosa suave.
315g
20g

COMPOSICIÓN FINAL

Utiliza la crema de tarta de queso sin sabor para rellenar $\frac{3}{4}$ del anillo de acero .

Rellena con la crema de tarta de queso con caramelo. Utiliza una cuchara para crear un bonito efecto de marmolado.

Hornea a 160°C durante unos 50 minutos.

Cuando se hayan enfriado por completo, decora la parte superior del pastel con JOYCREAM.



Extraordinary
made simple.