# IRCA CHEESECAKE

PÂTISSERIE

AUTRES PRÉPARATIONS POUR PÂTISSERIE AMÉRICAINES

Préparation pour pâte facile et rapide, idéale pour réaliser d'authentiques cheesecakes et gâteaux à la ricotta. Grâce à sa forte teneur en fromage blanc, le résultat sera d'une saveur et d'une texture exceptionnelles. La préparation IRCA CHEESECAKE se prête parfaitement à la réalisation de cheesecakes cuits classiques et de mousses cheesecake estivales.



## MODALITÀ D'USO

**Cheesecake**

**Torta**

## DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01070524

## ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Extraordinary made simple.

Allergens

**Oeufs**

**Lait**

Cross-contaminations

**Fruits**

**Céréales**

**Soja**

**Anhydride**

## INFO

**Description**
préparation en poudre pour la réalisation de crème à base de fromage frais pour le fourrage de cheesecake et gâteaux au fromage.

**Denomination**
produit semi-fini pour le fourrage de produits de pâtisserie.

**Directions for use**
RECETTE DE BASE POUR CHEESECAKE CUIT :
IRCA CHEESECAKE 1000 g
Eau tiède (35°C environ) 1500 g
Œufs entiers 200 g
Mélanger tous les ingrédients au robot pâtissier muni d'une feuille ou d'un fouet à vitesse moyenne jusqu'à l'obtention d'une crème lisse. Température de cuisson : 200-220°C.
Attention : pour obtenir un goût plus intense et une consistance plus épaisse de la crème, nous recommandons de remplacer une partie de l'eau avec la même quantité de crème fraiche liquide, jusqu'à un maximum de 400 g.
RECETTE POUR CHEESECAKE À FROID (TYPE MOUSSE) :
IRCA CHEESECAKE 500 g
Eau tiède (35°C environ) 1000 g
LILLY NEUTRO 100-150 g
Crème fraîche montée 750 g
Mélanger l'eau tiède et LILLY NEUTRO au fouet, ajouter IRCA CHEESECAKE et mélanger à nouveau au fouet jusqu'à obtenir une crème lisse. Ajouter la crème fraiche montée en deux phases en mélangeant délicatement.
Remplir le moule avec la mousse préparée et placer au congélateur pendant au moins 2 heures ou au réfrigérateur pendant au moins 4-5 heures.
RECETTE DE BASE POUR TARTE À LA RICOTTA :
IRCA CHEESECAKE 1000 g
Ricotta fraîche 1250 g
Eau tiède (35°C environ) 1750 g
Œufs entiers 500 g
Mélanger tous les ingrédients au robot pâtissier muni d'une feuille ou d'un fouet à vitesse moyenne jusqu'à l'obtention d'une crème lisse.
Température de cuisson : 200-220°C.