

IRCA CHEESECAKE

PASTICCERIA ALTRI PASTICCERIA AMERICANA

Fantastico preparato che consente di ottenere con estrema facilità e rapidità sia l'originale Cheesecake che gustose torte alla ricotta. L'elevato contenuto di formaggio (Quark) conferisce ai prodotti finiti un gusto, un profumo ed una consistenza davvero eccezionali. Con IRCA CHEESECAKE è possibile realizzare sia la classica versione di cheesecake da forno che la più estiva versione a base di mousse.



MODALITÀ D'USO



Cheesecake



Torta

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01070524

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergeni



Uova



Latte

Cross contaminazioni



Cereali



Soia



Frutta

SO₂

Anidride

INFO

Descrizione

preparato in polvere per la realizzazione di crema a base di quark per la farcitura di cheesecake e torte alla ricotta.

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

Denominazione

semilavorato per farciture di prodotti dolciari da forno.

Modalità d'uso

RICETTA BASE PER CHEESECAKE DA COTTURA:

IRCA CHEESECAKE g 1000

Acqua tiepida (35°C circa) g 1500

Uova intere g 200

Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con frusta o foglia a media velocità fino all'ottenimento di una crema liscia.

Temperatura di cottura: 200-220°C.

Avvertenze: per ottenere un gusto più intenso ed una consistenza maggiore della crema, vi suggeriamo di sostituire parte dell'acqua con la stessa quantità di panna liquida, fino ad un massimo di 400 grammi.

RICETTA PER CHEESECAKE A FREDDO (TIPO MOUSSE):

IRCA CHEESECAKE g 500

Acqua tiepida (35°C circa) g 1000

LILLY NEUTRO g 100-150

Panna montata g 750

Miscelare con frusta l'acqua tiepida con LILLY NEUTRO, aggiungere IRCA CHEESECAKE continuando a miscelare fino all'ottenimento di una crema liscia; aggiungere poi la panna montata in due fasi miscelando delicatamente.

Riempire lo stampo con la mousse preparata e porre in congelatore per almeno 2 ore oppure in frigorifero per almeno 4-5 ore.

RICETTA BASE PER TORTE ALLA RICOTTA:

IRCA CHEESECAKE g 1000

Ricotta fresca g 1250

Acqua tiepida (35°C circa) g 1750

Uova intere g 500

Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con frusta o foglia a media velocità fino all'ottenimento di una crema liscia.

Temperatura di cottura: 200-220°C.



Extraordinary
made simple.