



CHEESECAKE ALLE AMARENE

chef Livello base

TORTA DA FORNO AL FORMAGGIO E AMARENE

PASTA FROLLA

INGREDIENTI

DIGESTIVE CRUMB
burro 82% m.g. - morbido (scioltto a 40°)

PREPARAZIONE

1000g Impastare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia fino ad ottenere un
250g impasto ben amalgamato.
Porre in frigorifero ben coperta per almeno un'ora.

CREMA AL FORMAGGIO

INGREDIENTI

IRCA CHEESECAKE
panna 35% m.g.
acqua - tiepida
uova

PREPARAZIONE

1000g Miscelare tutti gli ingredienti con frusta fino all'ottenimento di una crema
200g liscia.
1600g
200g

Composizione finale

Spianare la pasta frolla con sfogliatrice allo spessore desiderato.

Foderare gli stampi con la frolla tenendo il bordo alto 3.5 cm.

Farcire con un strato di FRUTTIDOR CILIEGIA (1 cm).

Colare la crema al formaggio sul fruttidor per circa 2-2.5 cm.

Cuocere in forno statico a 200-210°C per circa 35-40 minuti.

Dopo completo raffreddamento, decorare la superficie della torta spolverando con BIANCANEVE PLUS.