



CHEESECAKE ALLE AMARENE

🏠 Livello base

TORTA DA FORNO AL FORMAGGIO E AMARENE

PASTA FROLLA

DIGESTIVE CRUMB

burro 82% m.g. - morbido (sciolto a 40°)

1000g

250g

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

CREMA AL FORMAGGIO

IRCA CHEESECAKE

panna 35% m.g.

acqua - tiepida

uova

1000g

200g

1600g

200g

Miscelare tutti gli ingredienti con frusta fino all'ottenimento di una crema liscia.

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.



Extraordinary
made simple.