

# CHEESECAKE ALLE AMARENE

Livello base

TORTA DA FORNO AL FORMAGGIO E AMARENE

## PASTA FROLLA

| | | |
|---|---|---|
| DIGESTIVE CRUMB | 1000g | Impastare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia fino ad ottenere un impasto ben amalgamato.<br>Porre in frigorifero ben coperta per almeno un'ora. |
| burro 82% m.g. - morbido (sciolto a 40°) | 250g | |

## CREMA AL FORMAGGIO

| | | |
|---|---|---|
| IRCA CHEESECAKE | 1000g | Miscelare tutti gli ingredienti con frusta fino all'ottenimento di una crema liscia. |
| panna 35% m.g. | 200g | |
| acqua - tiepida | 1600g | |
| uova | 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.

irca GROUP
Extraordinary made simple.