



# CHEESECAKE AL LIMONE (A FREDDO)

chef Livello intermedio

TORTA AL FORMAGGIO FRESCA

## BASE CROCCANTE

### INGREDIENTI

frolla "magra" - sbriciolata  
mandorle tritate  
zucchero semolato  
burro 82% m.g. - sciolto  
cannella in polvere

### PREPARAZIONE

150g Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia.  
50g  
50g  
100g  
2g

## MOUSSE CHEESECAKE

### INGREDIENTI

#### IRCA CHEESECAKE

acqua - tiepida  
succo di limone  
LILLY NEUTRO  
panna montata  
scorza di limone grattugiata - 1/2

### PREPARAZIONE

500g Miscelare l'acqua tiepida con succo e scorza di limone, aggiungere il LILLY  
850g NEUTRO e miscelare con frusta.  
150g Aggiungere IRCA CHEESECAKE e miscelare nuovamente con frusta fino  
100g all'ottenimento di una crema liscia.  
750g Aggiungere la panna montata in due fasi miscelando delicatamente.

## **Composizione finale**

---

Depositare uniformemente in cerchi di acciaio per mousse uno strato di circa mezzo centimetro di base croccante.  
Colare sopra la base croccante la mousse cheesecake, rimanendo 2-3 millimetri sotto lo stampo, e porre in frigorifero per almeno 4-5 ore.  
Colare sulla superficie della torta del MIRROR LIMONE.  
Porre in frigorifero fino a indurimento della glassa.  
Togliere dagli stampi la torta e decorare con fettine di limone fresco.