



CHEESECAKE AL LIMONE (A FREDDO)

👤 Livello intermedio

TORTA AL FORMAGGIO FRESCA

BASE CROCCANTE

frolla "magra" - sbriciolata	150g
mandorle tritate	50g
zucchero semolato	50g
burro 82% m.g. - sciolto	100g
cannella in polvere	2g

Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia.

MOUSSE CHEESECAKE

IRCA CHEESECAKE

acqua - tiepida	500g
succo di limone	850g
<u>LILLY NEUTRO</u>	150g
panna montata	100g
scorza di limone grattugiata - 1/2	750g

Miscelare l'acqua tiepida con succo e scorza di limone, aggiungere il LILLY NEUTRO e miscelare con frusta. Aggiungere IRCA CHEESECAKE e miscelare nuovamente con frusta fino all'ottenimento di una crema liscia. 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.

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.