

CHEESECAKE AL LIMONE (A FREDDO)

Livello intermedio

TORTA AL FORMAGGIO FRESCA

BASE CROCCANTE

frolla "magra" - sbriciolata	150g	Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia.
mandorle tritate	50g	
zucchero semolato	50g	
burro 82% m.g. - sciolto	100g	
cannella in polvere	2g	

MOUSSE CHEESECAKE

IRCA CHEESECAKE	500g	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.
acqua - tiepida	850g	
succo di limone	150g	
LILLY NEUTRO	100g	
panna montata	750g	
scorza di limone grattugiata - 1/2		

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.
Togliare dagli stampi la torta e decorare con fettine di limone fresco.

irca GROUP
Extraordinary made simple.