

CHEESECAKE CRUMBLE AI MIRTILLI

PASTA FROLLA

INGREDIENTI

TOP FROLLA

burro 82% m.g. - morbido zucchero semolato uova

PREPARAZIONE

1000g Impastare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia fino ad ottenere un

350g impasto omogeneo.

120g Porre in frigorifero per almeno un'ora.

150g

CREMA AL FORMAGGIO E MIRTILLI

INGREDIENTI

IRCA CHEESECAKE panna 35% m.g.

acqua - tiepida

uova mirtilli

PREPARAZIONE

1000g Miscelare IRCA CHEESECAKE, panna, acqua e uova con frusta fino

200g all'ottenimento di una crema liscia.

1600g Aggiungere i mirtilli miscelando delicatamente.

200g

800g

CRUMBLE

INGREDIENTI

TOP FROLLA	1000g	
burro 82% m.g morbido	400g	PREPARAZIONE
uova	50g	Impastare grossolanamente tutti gli ingredienti in planetaria con foglia.
farina "debole"	200g	

Composizione finale

Tirare la pasta frolla allo spessore desiderato e foderare gli stampi prescelti tenendo il bordo alto 3 cm.

Farcire il fondo di frolla con la crema al formaggio e mirtilli fino al bordo.

Sbriciolare il crumble ottenuto sulla superficie del dolce.

Cuocere a 180-190°C per circa 35-40 minuti.

Dopo completo raffreddamento, decorare la superficie della torta spolverando con BIANCANEVE PLUS.