



CHEESECAKE CRUMBLE AI MIRTILLI

chef Livello base

DOLCE DA FORNO

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

burro 82% m.g. - morbido

uova

farina "debole"

Preparazione

1000g Impastare grossolanamente tutti gli ingredienti in planetaria con foglia.

400g

50g

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.