



# CHEESECAKE CRUMBLE AI MIRTILLI

👤 Livello base

DOLCE DA FORNO

## PASTA FROLLA

### TOP FROLLA

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

1000g  
350g  
120g  
150g

Impastare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia fino ad ottenere un impasto omogeneo. Porre in frigorifero per almeno un'ora.

## CREMA AL FORMAGGIO E MIRTILLI

### IRCA CHEESECAKE

panna 35% m.g.  
acqua - tiepida  
uova  
mirtilli

1000g  
200g  
1600g  
200g  
800g

Miscelare IRCA CHEESECAKE, panna, acqua e uova con frusta fino all'ottenimento di una crema liscia. Aggiungere i mirtilli miscelando delicatamente.

## CRUMBLE

### TOP FROLLA

burro 82% m.g. - morbido  
uova  
farina "debole"

1000g  
400g  
50g  
200g

Impastare grossolanamente tutti gli ingredienti in planetaria con foglia.

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.

## 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.



Extraordinary  
made simple.