



# CHEESECAKE CRUMBLE AI MIRTILLI

🏠 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.