

# AMERICAN CHEESECAKE VARIEGATO ALLA FRUTTA

□ Livello intermedio

A SPECIALTY OF THE AMERICAN PASTRY TRADITION ENRICHED WITH A TEMPTING DELICIOUS MARBLE EFFECT

### **BASE BISCOTTO CHEESECAKE**

#### INGREDIENTI

biscotti sbriciolati burro 82% m.g. - fuso

#### PREPARAZIONE

200g Miscelare e stendere il composto sul fondo dei cerchi per cheesecake, 80g formando uno strato di circa mezzo centimetro.

### **CREMA CHEESECAKE**

#### INGREDIENTI

AMERICAN CHEESECAKE acqua - a 35°C

panna 35% m.g.

#### PREPARAZIONE

1.000g Miscelare in planetaria tutti gli ingredienti con frusta a media velocità per 31.200g minuti, fino all'ottenimento di una crema liscia.

## 150g

## **Composizione finale**

Riempire per ¾ gli anelli di acciaio con la crema cheesecake. Variegare sia la superficie che l'interno della torta con FRUTTIDOR. Cuocere in forno a 160°C per 50 minuti circa. Una volta fredde sformarle e lucidarle con il **BLITZ ICE TOP**.



# RICETTA CREATA DA:

# **FABIO BIRONDI**

CHEF EXECUTIVE, PASTICCIERE E CIOCCOLATIERE