

AMERICAN CHEESECAKE VARIEGATO ALLA FRUTTA

Livello intermedio

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



RICETTA CREATA DA:

Fabio Birondi

Chef Executive, Pasticciere e Cioccolatiere

BASE BISCOTTO CHEESECAKE

biscotti sbriciolati	200g	Miscelare e stendere il composto sul fondo dei cerchi per cheesecake, formando uno strato di circa mezzo centimetro.
burro 82% m.g. - fuso	80g	

CREMA CHEESECAKE

AMERICAN CHEESECAKE	1.000g	Miscelare in planetaria tutti gli ingredienti con frusta a media velocità per 3 minuti, fino all'ottenimento di una crema liscia.
acqua - a 35°C	1.200g	
panna 35% m.g.	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.

irca GROUP

Extraordinary made simple.