



# 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  
burro 82% m.g. - fuso

200g  
80g

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

## CREMA CHEESECAKE

### AMERICAN CHEESECAKE

acqua - a 35°C  
panna 35% m.g.

1.000g  
1.200g  
150g

Miscelare in planetaria tutti gli ingredienti con frusta a media velocità per 3 minuti, fino all'ottenimento di una crema liscia.

## COMPOSIZIONE FINALE

Riempire per  $\frac{3}{4}$  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 sfornarle e lucidarle con il BLITZ ICE TOP.

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.