



AMERICAN CHEESECAKE AL CARAMELLO

chef Livello intermedio

DOLCE DELLA TRADIZIONE AMERICANA CARATTERIZZATO DA UNA GUSTOSA VARIEGATURA

BASE BISCOTTO CHEESECAKE

INGREDIENTI

biscotti sbriciolati
burro 82% m.g. - fuso

PREPARAZIONE

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

CREMA CHEESECAKE BIANCA

INGREDIENTI

AMERICAN CHEESECAKE
acqua - a 35°C

PREPARAZIONE

750g Miscolare in planetaria con frusta gli ingredienti a media velocità per 2
940g minuti fino all'ottenimento di una crema liscia.

CREMA CHEESECAKE AL CARAMELLO

INGREDIENTI

AMERICAN CHEESECAKE
acqua - a 35°C
JOYPASTE CARAMEL

PREPARAZIONE

250g Miscolare in planetaria con frusta gli ingredienti a media velocità per 2
315g minuti fino all'ottenimento di una crema liscia.
20g

Composizione finale

Riempire gli stampi per $\frac{3}{4}$ con la crema bianca.
Riempire l'ultimo $\frac{1}{4}$ con la crema al caramello e variegare il cheesecake con l'ausilio di un cucchiaio.
Cuocere in forno a 160°C per 50 minuti circa.
Dopo completo raffreddamento decorare la cima del dolce con il JOYCREAM.



RICETTA CREATA DA:

FABIO BIRONDI

CHEF EXECUTIVE, PASTICCiere E CIOCCOLATIERE