AMERICAN CHEESECAKE AL CARAMELLO

Livello intermedio

DOLCE DELLA TRADIZIONE AMERICANA CARATTERIZZATO DA UNA GUSTOSA VARIEGATURA



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 BIANCA

AMERICAN CHEESECAKE	750g	Miscelare in planetaria con frusta gli ingredienti a media velocità per 2 minuti fino all'ottenimento di una crema liscia.
acqua - a 35°C	940g	

CREMA CHEESECAKE AL CARAMELLO

AMERICAN CHEESECAKE	250g	Miscelare in planetaria con frusta gli ingredienti a media velocità per 2 minuti fino all'ottenimento di una crema liscia.
acqua - a 35°C	315g	
JOYPASTE CARAMEL	20g	

COMPOSIZIONE FINALE

Riempire gli stampi per ¾ con la crema bianca.
Riempire l'ultimo ¼ 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.

irca GROUP Extraordinary made simple.