



AMERICAN CHEESECAKE AL CARMELLO

👨🍳 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
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 BIANCA

AMERICAN CHEESECAKE
acqua - a 35°C

750g
940g

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

CREMA CHEESECAKE AL CARMELLO

AMERICAN CHEESECAKE
acqua - a 35°C
JOYPASTE CARMEL

250g
315g
20g

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



Extraordinary
made simple.

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.



Extraordinary
made simple.