



# AMERICAN CHEESECAKE AL TOFFEE

👤 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  
310g  
15g

Miscelare in planetaria con frusta gli ingredienti a media velocità per 2 minuti fino all'ottenimento di una crema liscia.  
Riempiere degli stampi di silicone a forma di piccole piramidi e porre in congelatore fino a completo indurimento.

## COMPOSIZIONE FINALE

Riempire per metà gli anelli di acciaio con la crema bianca.

Inserire le piramidi di caramello ancora congelate e coprire con la rimanente crema bianca.

Cuocere le cheesecake in forno a 160°C per 50 minuti circa.

Una volta fredde sformarle e decorarle con il **MIRROR TOFFEE**.



Extraordinary  
made simple.