

AMERICAN CHEESECAKE AL TOFFEE

DOLCE DELLA TRADIZIONE AMERICANA CARATTERIZZATO DA UNA GUSTOSA VARIEGATURA

BASE BISCOTTO CHEESECAKE

INGREDIENTI

biscotti sbriciolati burro 82% m.g. - fuso

PREPARAZIONE

200g Miscelare 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 Miscelare 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 Miscelare in planetaria con frusta gli ingredienti a media velocità per 2 310g minuti fino all'ottenimento di una crema liscia.

15g Riemipire 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 acciao 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.



RICETTA CREATA DA: FABIO BIRONDI CHEF EXECUTIVE, PASTICCIERE E CIOCCOLATIERE