



AMERICAN CHEESECAKE AL TOFFEE

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 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 Riempire 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**.



RICETTA CREATA DA:

FABIO BIRONDI

CHEF EXECUTIVE, PASTICCiere E CIOCCOLATIERE