

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	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. Riempire degli stampi di silicone a forma di piccole piramidi e porre in congelatore fino a completo indurimento.
acqua - a 35°C	310g	
JOYPASTE CARAMEL	15g	

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.

irca GROUP

Extraordinary made simple.