



# AMERICAN CHEESECAKE AL TOFFEE

👤 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 CARMELLO

### 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