



# CHEESECAKE ROVESCIATO

chef Livello base

DOLCI AL CUCCHIAIO

## CRUMBLE AI CEREALI

### INGREDIENTI

#### CEREAL'EAT FROLLA

burro 82% m.g. - morbido  
zucchero di canna

### PREPARAZIONE

500g Impastare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia fino ad ottenere un  
150g impasto sgranato.  
50g Sbriciolare su una placca con carta forno e cuocere in forno statico a 180-  
190°C per 10-15 minuti.

## CREMA CHEESECAKE

### INGREDIENTI

#### AMERICAN CHEESECAKE

acqua - tiepida

### PREPARAZIONE

500g Miscelare in planetaria tutti gli ingredienti con frusta a bassa velocità per 2  
650g minuti fino all'ottenimento di una crema liscia.

## Composizione finale

Riempire dei vasetti di vetro per 1/4 con il FRUTTIDOR FRUTTI di BOSCO.

Riempire fino a 3/4 con la crema cheesecake e cuocere i vasetti non chiusi a bagnomaria in forno a 130°C per circa 40 minuti.

Decorare con il crumble e servire.