



CHEESECAKE CUP

🏠 Livello base

DOLCE MIGNON

CHEESECAKE MOUSSE

panna 35% m.g.

acqua - 1

LILLY NEUTRO

AMERICAN CHEESECAKE

acqua - 2

succo di limone

300g

40g

80g

380g

480g

20g

Semi montare la panna con acqua 1 e LILLY NEUTRO.

A parte miscelare con frusta acqua 2 e AMERICAN CHEESECAKE, fino a d ottenere una crema.

Aggiungere il succo di limone e miscelare.

Incorporare delicatamente alla panna stabilizzata e semi montata.

COMPOSTA ALLA FRUTTA

FRUTTIDOR LAMPONE

BLITZ ICE TOP

670g

135g

Amalgamare gli ingredienti con un leccapentole.

COMPOSIZIONE FINALE

DOSE PER REALIZZARE 100 CUPS

Mettere sul fondo del PISA CUP DOBLA la GRANELLA DI BISCOTTO (circa 5 grammi per ogni bicchierino).

Riempire con la mousse cheese cake (circa 13 grammi per ogni bicchierino) e riporre in frigorifero per almeno 1 ora.

Decorare la superficie del bicchierino con la composta di frutta (circa 8 grammi per ogni bicchierino), un po' di GRANELLA DI BISCOTTO e una PEACH BLOSSOM LIGHT PINK DOBLA.



Extraordinary
made simple.