



CHEESECAKE CUP

chef Livello base

DOLCE MIGNON

CHEESECAKE MOUSSE

INGREDIENTI

panna 35% m.g.

acqua - 1

LILLY NEUTRO

AMERICAN CHEESECAKE

acqua - 2

succo di limone

PREPARAZIONE

300g Semi montare la panna con acqua 1 e LILLY NEUTRO.

40g A parte miscelare con frusta acqua 2 e AMERICAN CHEESECAKE, fino a d
80g ottenere una crema.

380g Aggiungere il succo di limone e miscelare.

480g Incorporare delicatamente alla panna stabilizzata e semi montata.

20g

COMPOSTA ALLA FRUTTA

INGREDIENTI

FRUTTIDOR LAMPONE

BLITZ ICE TOP

PREPARAZIONE

670g Amalgamare gli ingredienti con un leccapentole.

135g

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.