

CHEESECAKE CUP

Livello base

DOLCE MIGNON

CHEESECAKE MOUSSE

panna 35% m.g.	300g	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.
acqua - 1	40g	
LILLY NEUTRO	80g	
AMERICAN CHEESECAKE	380g	
acqua - 2	480g	
succo di limone	20g	

COMPOSTA ALLA FRUTTA

FRUTTIDOR LAMPONE	670g	Amalgamare gli ingredienti con un leccapentole.
BLITZ ICE TOP	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 superfice 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.

irca GROUP Extraordinary made simple.