



MOUSSE CHEESECAKE

👤 Livello intermedio

TORTA CHEESECAKE SENZA COTTURA

PASTA FROLLA ALLA NOCCIOLA

TOP FROLLA

burro 82% m.g. - morbido

DELINOISETTE

tuorlo

1000g

450g

250g

100g

Impastare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia, fino ad ottenere un impasto ben amalgamato.

Porre in frigorifero per almeno un'ora.

Spianare fino allo spessore di 5-6 mm e tagliare dei dischi della grandezza dei cerchi di acciaio che si desidera utilizzare.

Cuocere i dischi di frolla a 180°C per circa 10-12 minuti.

MOUSSE CHEESECAKE

AMERICAN CHEESECAKE

acqua - a 35°C

succo di limone

panna 35% m.g.

LILLY NEUTRO

acqua - fredda

1000g

1250g

50g

800g

200g

100g

Con una frusta miscelare l'acqua a 35°C con l'AMERICAN CHEESECAKE.

Aggiungere il succo di limone continuando a mescolare.

Semi-montare la panna con LILLY NEUTRO e l'acqua fredda.

Incorporare la panna semi-montata nel composto realizzato precedentemente, miscelando delicatamente con una marisa. Si consiglia di aggiungere la panna in 2-3 volte.

COMPOSIZIONE FINALE

Porre in un cerchio di acciaio, foderato con una striscia di acetato, il disco di frolla alle nocciole.

Versare la mousse e rasare con una spatola la superficie.

Porre in refrigeratore per almeno 4 ore.

Coprire la superficie del dolce con uno strato FRUTTIDOR LAMPONE e decorare a piacere.



Extraordinary
made simple.