



MOUSSE CHEESECAKE

👤 Livello intermedio

TORTA CHEESECAKE SENZA COTTURA

PASTA FROLLA ALLA NOCCIOLA

INGREDIENTI

TOP FROLLA

burro 82% m.g. - morbido

DELINOISETTE

tuorlo

PREPARAZIONE

- 1000g Impastare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia, fino ad ottenere un
- 450g impasto ben amalgamato.
- 250g Porre in frigorifero per almeno un'ora.
- 100g 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

INGREDIENTI

AMERICAN CHEESECAKE

acqua - a 35°C

succo di limone

panna 35% m.g.

LILLY NEUTRO

acqua - fredda

PREPARAZIONE

- 1000g Con una frusta miscelare l'acqua a 35°C con l'AMERICAN CHEESECAKE.
- 1250g Aggiungere il succo di limone continuando a mescolare.
- 50g Semi-montare la panna con LILLY NEUTRO e l'acqua fredda.
- 800g Incorporare la panna semi-montata nel composto realizzato precedentemente, miscelando delicatamente con una marisa. Si consiglia di aggiungere la panna in 2-3 volte.
- 200g
- 100g

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.