

MOUSSE CHEESECAKE

Livello intermedio

TORTA CHEESECAKE SENZA COTTURA

PASTA FROLLA ALLA NOCCIOLA

TOP FROLLA	1000g	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.
burro 82% m.g. - morbido	450g	
DELINOISETTE	250g	
tuorlo	100g	

MOUSSE CHEESECAKE

AMERICAN CHEESECAKE	1000g	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.
acqua - a 35°C	1250g	
succo di limone	50g	
panna 35% m.g.	800g	
LILLY NEUTRO	200g	
acqua - fredda	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.

irca GROUP
Extraordinary made simple.