



MOUSSE CHEESECAKE

chef Livello intermedio

TORTA CHEESECAKE SENZA COTTURA

PASTA FROLLA ALLA NOCCIOLA

INGREDIENTI

TOP FROLLA

burro 82% m.g. - morbido

DELINOISSETTE

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
200g precedentemente, miscelando delicatamente con una marisa. Si consiglia
100g 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.