

# **VELVET GARDEN CHEESECAKE**

## preparazione inserto

#### INGREDIENTI

JOYFRUIT LAMPONE

acqua

#### **PREPARAZIONE**

300g Aggiungere l'acqua al JOYFRUIT LAMPONE, mescolare e riempire uno

60g stampo di silicone per inserti. Porre nell'abbattitore fino a completo indurimento.

# Preparazione semifreddo

### INGREDIENTI

panna JOYGELATO CHEESECAKE

TENDER DESSERT

#### **PREPARAZIONE**

1000g Unire la panna, TENDER DESSERT e JOYGELATO CHEESECAKE in una

50g planetaria e semimontare.

300g

# preparazione frolla

# INGREDIENTI

#### TOP FROLLA

burro 82% m.g.

zucchero

uova intere

JOYCREAM DUBAI PISTACCHIO

#### **PREPARAZIONE**

1000g Impastare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia fino ad ottenere un

350g impasto ben amalgamato.

120g Porre in frigorifero per almeno un'ora.

150q Spianare con sfogliatrice allo spessore desiderato e foderare gli appositi

stampi da tartellette o crostata.

Cuocere a 220°C.

Porre un leggero strato di JOYCREAM DUBAI PISTACCHIO sopra la frolla e

porre in abbattitore.

# **Composizione finale**

In uno stampo di silicone porre uno strato di semifreddo cheesecake, inserire l'inserto di lampone ben abbattuto, ricoprire con un altro strato di semifreddo e chiudere con la base frolla.

Porre in abbattitore fino a completo indurimento. Sformare e glassare con JOYCREAM MORELLINO PISTACCHIO e JOYCOUVERTURE EXTRA CHOC WHITE.



# RICETTA CREATA DA: LAURA DI MODUGNO GELATIERA