



VELVET GARDEN CHEESECAKE

👤 Livello intermedio



RICETTA CREATA DA:

Laura Di Modugno
Gelatiera

PREPARAZIONE INSERTO

JOYFRUIT LAMPONE

acqua

300g

60g

Aggiungere l'acqua al JOYFRUIT LAMPONE, mescolare e riempire uno stampo di silicone per inserti. Porre nell'abbattitore fino a completo indurimento.

PREPARAZIONE SEMIFREDDO

panna

JOYGELATO CHEESECAKE

TENDER DESSERT

1000g

50g

300g

Unire la panna, TENDER DESSERT e JOYGELATO CHEESECAKE in una planetaria e semimontare.

PREPARAZIONE FROLLA

TOP FROLLA

burro 82% m.g.

zucchero

uova intere

JOYCREAM DUBAI PISTACCHIO

1000g

350g

120g

150g

qb

Impastare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia fino ad ottenere un impasto ben amalgamato. Porre in frigorifero per almeno un'ora. 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.

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

COMPOSIZIONE FINALE

In uno stampo di silicone porre uno strato di semifreddo cheesecake, inserire l'inserito 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.



Extraordinary
made simple.