

VELVET GARDEN CHEESECAKE

Livello intermedio



RICETTA CREATA DA:

Laura Di Modugno

Gelatiera

PREPARAZIONE INSERTO

JOYFRUIT LAMPONE	300g	Aggiungere l'acqua al JOYFRUIT LAMPONE, mescolare e riempire uno stampo di silicone per inserti. Porre nell'abbattitore fino a completo indurimento.
acqua	60g	

PREPARAZIONE SEMIFREDDO

panna	1000g	Unire la panna, TENDER DESSERT e JOYGELATO CHEESECAKE in una planetaria e semimontare.
JOYGELATO CHEESECAKE	50g	
TENDER DESSERT	300g	

PREPARAZIONE FROLLA

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 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.
burro 82% m.g.	350g	
zucchero	120g	
uova intere	150g	
JOYCREAM DUBAI PISTACCHIO	qb	

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.

irca GROUP Extraordinary made simple.