



VELVET GARDEN CHEESECAKE

chef Livello intermedio

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.
150g Spianare con sfogliatrice allo spessore desiderato e foderare gli appositi qb 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