

MOUSSE AL FORMAGGIO E MANGO

👤 Livello intermedio

CHEESECAKE A FREDDO AL GUSTO FRUTTA



RICETTA CREATA DA:

Fabio Birondi
Chef Executive, Pasticciere e
Cioccolatiere

BISCUIT AL LAMPONE

IRCA GENOISE

acqua

uova - a temperatura ambiente

PASTA AROMATIZZANTE MANGO

500g

50g

600g

90g

Montare tutti gli ingredienti in planetaria con frusta per 10 minuti a media velocità.

Stendere uniformemente la pasta montata su fogli di carta da forno allo spessore di 1 cm, quindi cuocere per 8 minuti a 210°C con valvola chiusa.

MOUSSE CHEESECAKE

AMERICAN CHEESECAKE

acqua - a 35°C

PASTA AROMATIZZANTE MANGO

LILLY NEUTRO

panna 35% m.g. - semi montata

1.000g

1.300g

140g

200g

800g

Miscelare in planetaria con frusta i primi quattro ingredienti, fino a ottenere una crema liscia e priva di grumi.

Incorporare alla panna in 2-3 riprese, fino a ottenere una mousse spumosa.

COMPOSIZIONE FINALE

Riempire a $\frac{3}{4}$ uno stampo di silicone con la mousse cheesecake.
Creare un incavo e riempirlo con FRUTTIDOR MANGO.
Chiudere con la mousse e uno strato di biscuit al lampone.
Abbatere fino a completo congelamento.
Togliere il dolce dallo stampo e glassare con MIRROR LAMPONE.



Extraordinary
made simple.