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	500g
acqua	50g
uova - a temperatura ambiente	600g
PASTA AROMATIZZANTE MANGO	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	1.000g
acqua - a 35°C	1.300g
PASTA AROMATIZZANTE MANGO	140g
LILLY NEUTRO	200g
panna 35% m.g. - semi montata	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 ¾ 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.
Abbattere fino a completo congelamento.
Togliere il dolce dallo stampo e glassare con MIRROR LAMPONE.

irca GROUP

Extraordinary made simple.