

MOUSSE AL FORMAGGIO E MANGO

□ Livello intermedio

CHEESECAKE A FREDDO AL GUSTO FRUTTA

BISCUIT AL LAMPONE

	ED		

IRCA GENOISE

acqua

uova - a temperatura ambiente PASTA AROMATIZZANTE MANGO

PREPARAZIONE

500g Montare tutti gli ingredienti in planetaria con frusta per 10 minuti a media

50g velocità.

600g Stendere uniformemente la pasta montata su fogli di carta da forno allo

90q spessore di 1 cm, quindi cuocere per 8 minuti a 210°C con valvola chiusa.

MOUSSE CHEESECAKE

INGREDIENTI

AMERICAN CHEESECAKE

acqua - a 35°C PASTA AROMATIZZANTE MANGO

LILLY NEUTRO

panna 35% m.g. - semi montata

PREPARAZIONE

1.000g Miscelare in planetaria con frusta i primi quattro ingredienti, fino a ottenere

1.300g una crema liscia e priva di grumi.

140g Incorporare alla panna in 2-3 riprese, fino a ottenere una mousse spumosa.

200g

800g

Composizione finale

Riempire a 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.

Abbattere fino a completo congelamento.

Togliere il dolce dallo stampo e glassare con MIRROR LAMPONE.



RICETTA CREATA DA:

FABIO BIRONDI

CHEF EXECUTIVE, PASTICCIERE E CIOCCOLATIERE