CHEESECAKE SU STECCO AI LAMPONI E CIOCCOLATO BIANCO

Livello intermedio

TRADIZIONALE CHEESECAKE AMERICANA RIVISTA IN CHIAVE MODERNA

BASE CHEESECAKE AI LAMPONI

AMERICAN CHEESECAKE	1000g	Miscelare in planetaria tutti gli ingredienti con frusta a media velocità per 3 minuti fino ad ottenere di una crema liscia e priva di grumi.
acqua - tiepida (35°C)	1250g	
PASTA AROMATIZZANTE LAMPONE	100g	

COMPOSIZIONE FINALE

Utilizzare degli stampi per gelato a stecco in silicone e riempirli a metà con la base cheesecake.
Inserire una piccola quantità di FRUTTIDOR LAMPONE e lo stecco.
Completare con altra base cheesecake e lisciare.
Cuocere a 140-150°C per circa 20-25 minuti.
Dopo la cottura, abbattere in negativo per poterli estrarre dal silicone.
Ricoprire con CHOCOSMART BIANCO scaldato a 35°C e decorare a piacere.