

CHEESECAKE SU STECCO AI LAMPONI E CIOCCOLATO BIANCO

👤 Livello intermedio

TRADIZIONALE CHEESECAKE AMERICANA RIVISTA IN CHIAVE MODERNA

BASE CHEESECAKE AI LAMPONI

AMERICAN CHEESECAKE

acqua - tiepida (35°C)

PASTA AROMATIZZANTE LAMPONE

1000g

1250g

100g

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.

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.