

AMERICAN CHEESECAKE AROMATIZZATO

👤 Livello base

DOLCI DA FORNO - Ricetta per 5 stampi Ø 14 cm e H 5 cm.

BASE BISCOTTO

biscotti sbriciolati	400g	Miscelare gli ingredienti.
burro 82% m.g. - fuso	160g	

CREMA BASE CHEESECAKE

AMERICAN CHEESECAKE

acqua - a 35°C	1000g	Miscelare in planetaria tutti gli ingredienti con frusta a media velocità per 2 minuti fino all'ottenimento di una crema liscia.
panna 35% m.g.	1100g	
tuorli d'uovo	100g	
	50g	
PASTA AROMATIZZANTE LAMPONE	160g	

COMPOSIZIONE FINALE

Stendere la base biscotto sul fondo dei cerchi per cheesecake, formando uno strato di circa mezzo centimetro. Versare la crema ottenuta nei cerchi riempiendoli per 3/4. Cuocere a 150-160°C per circa 50 minuti. Dopo completo raffreddamento, togliere dal cerchio e decorare la superficie stendendo uno strato uniforme di FRUTTIDOR.