



AMERICAN CHEESECAKE AROMATIZZATO

chef Livello base

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

BASE BISCOTTO

INGREDIENTI

biscotti sbriciolati
burro 82% m.g. - fuso

PREPARAZIONE

400g Miscolare gli ingredienti.
160g

CREMA BASE CHEESECAKE

INGREDIENTI

AMERICAN CHEESECAKE

acqua - a 35°C
panna 35% m.g.
tuorli d'uovo
PASTA AROMATIZZANTE LAMPONE

PREPARAZIONE

1000g Miscolare in planetaria tutti gli ingredienti con frusta a media velocità per 2
1100g minuti fino all'ottenimento di una crema liscia.
100g
50g
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.