



# CHEESENIES

chef Livello intermedio

DOLCE AL PIATTO

## IMPASTO CHEESECAKE

### INGREDIENTI

acqua

AMERICAN CHEESECAKE

### PREPARAZIONE

680g Miscelare in planetaria tutti gli ingredienti con frusta a media velocità per 3  
500g minuti fino all'ottenimento di una crema liscia.

## IMPASTO BROWNIES

### INGREDIENTI

AMERICAN BROWNIE DOUBLE CHOCOLATE

uova

acqua

burro 82% m.g. - fuso a bassa temperatura

### PREPARAZIONE

1000g Miscelare in planetaria tutti gli ingredienti con frusta a media velocità per 3  
225g minuti fino all'ottenimento di una massa omogenea.  
120g  
350g

## Composizione finale

Riempire a ½ lo stampo monoporzione in silicone con il cheesecake.

Farcire con una goccia di FRUTTIDOR e chiudere con il brownie, rimanendo sotto il bordo dello stampo di circa 5 mm.

Cuocere in forno a 160°C per circa 15 minuti.

Raffreddare per togliere i dolci dal silicone.

Servire tiepido con il topping ai frutti di bosco.



RICETTA CREATA DA:

**FABIO BIRONDI**

CHEF EXECUTIVE, PASTICCiere E CIOCCOLATIERE