



CHEESENIES

👤 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