



CHEESEENIES

🏠 Livello intermedio

DOLCE AL PIATTO



RICETTA CREATA DA:

Fabio Birondi
 Chef Executive, Pasticciere e
 Cioccolatiere

IMPASTO CHEESECAKE

acqua

AMERICAN CHEESECAKE

680g

500g

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

IMPASTO BROWNIES

AMERICAN BROWNIE DOUBLE
 CHOCOLATE

uova

1000g

acqua

225g

burro 82% m.g. - fuso a bassa

120g

temperatura

350g

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

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.

irca
 GROUP

Extraordinary
 made simple.