



# CHEESECAKE MODERNO

🏠 Livello base

TORTA MODERNA AL FORMAGGIO E FRUTTA

## PASTA FROLLA

### TOP FROLLA

burro 82% m.g. - morbido  
tuorli  
zucchero

500g  
250g  
50g  
60g

Impastare tutti gli ingredienti con foglia.  
Porre in frigorifero ben coperta per almeno un'ora.  
Stendere con sfogliatrice e ricavare delle crostate quadrate con bordo da 2 cm, e cuocere in forno statico a 180-190°C, fino a completa doratura.

## CREMA CHEESECAKE

### AMERICAN CHEESECAKE

acqua - (35-40°C)

1000g  
1250g

Miscelare gli ingredienti con una frusta fino ad ottenere un composto liscio e cremoso.  
Riempire gli stampi di silicone a "quenelle" e cuocere a 150°C per circa 20 minuti.  
Abbattere fino a completo congelamento e stampare dal silicone.

## COMPOSIZIONE FINALE

Nel fondo di frolla cotto precedentemente, distribuire un leggero strato di FRUTTIDOR FRUTTI DI BOSCO.  
Porre le quenelle di cheesecake e decorare.

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.