

CHEESECAKE MODERNO

Livello base

TORTA MODERNA AL FORMAGGIO E FRUTTA

PASTA FROLLA

TOP FROLLA	500g	Impastare tutti gli ingredienti con foglia.
burro 82% m.g. - morbido	250g	Porre in frigorifero ben coperta per almeno un'ora.
tuorli	50g	Stendere con sfogliatrice e ricavare delle crostate quadrate
zucchero	60g	con bordo da 2 cm, e cuocere in forno statico a 180-190°C, fino a completa doratura.

CREMA CHEESECAKE

AMERICAN CHEESECAKE	1000g	Miscelare gli ingredienti con una frusta fino ad ottenere un composto liscio e cremoso.
acqua - (35-40°C)	1250g	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.