

CHEESECAKE MODERNO

TORTA MODERNA AL FORMAGGIO E FRUTTA

PASTA FROLLA

INGREDIENTI

TOP FROLLA

burro 82% m.g. - morbido

tuorli

zucchero

PREPARAZIONE

500g Impastare tutti gli ingredienti con foglia.

250g Porre in frigorifero ben coperta per almeno un'ora.

50g Stendere con sfogliatrice e ricavare delle crostate quadrate con bordo da 2

60g cm, e cuocere in forno statico a 180-190°C, fino a completa doratura.

CREMA CHEESECAKE

INGREDIENTI

AMERICAN CHEESECAKE

acqua - (35-40°C)

PREPARAZIONE

1000g Miscelare gli ingredienti con una frusta fino ad ottenere un composto liscio e

1250g 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.