



PETIT GATEAUX: CHEESECAKE

👤 Livello avanzato

MONOPORZIONE RIVISITATA DI UN CLASSICO DELLA PASTICCERIA

PASTA FROLLA AL CACAO

TOP FROLLA

burro 82% m.g.
zucchero
uova

CACAO IN POLVERE

1000g	Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria
350g	equipaggiata con foglia a media velocità fino ad
120g	ottenere una massa omogenea.
180g	Far riposare la frolla coperta in frigorifero per 2 ore.
80g	Stendere la frolla allo spessore di 3mm, realizzare delle
	tartellette da 8cm di diametro e cuocere a 165C° per
	12-15min.

INSERTO CROCCANTE AL CARMELLO

CHOCOSMART CIOCCOLATO LATTE -
fuso a 30°C

PRALIN DELICRISP CARAMEL FLEUR DE
SEL

60g	Miscelare gli ingredienti.
	Riempire per 1/3 il fondo della tartelletta.
140g	

GELIFICATO AL MIRTILLO

FRUTTIDOR MIRTILLO - tiepido
acqua - a temperatura ambiente
LILLY NEUTRO

500g	Miscelare gli ingredienti con l'aiuto di una frusta.
125g	Conservare in sac a poche
125g	

NAMELAKA AL MASCARPONE

latte 3.5% m.g.

JOYPASTE VANIGLIA

MADAGASCAR/BOURBON

SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO 33%

panna 35% m.g.

LILLY NEUTRO

Mascarpone

400g

10g

670g

700g

100g

240g

Portare ad ebollizione latte e GLUCOSIO, aggiungere LILLY e miscelare con frusta.

Versare il liquido sul cioccolato ed emulsionare con frullatore ad immersione.

Sempre emulsionando aggiungere il mascarpone e in seguito la panna.

Quando gli ingredienti saranno completamente emulsionati, riporre la namelaka in frigorifero per una notte.

COMPOSIZIONE FINALE

Farcire il fondo della tartelletta con uno strato di gelificato al mirtillo rendendolo liscio con l'aiuto di una spatola.

Montare la namelaka in planetaria con foglia a media velocità per 5 min circa.

Decorare il dolce con ciuffi di namelaka.

Decorare con CHOCOLATE BLUEBERRY e SPIRAL DARK DOBLA.



Extraordinary
made simple.