

# PETIT GATEAUX: CHEESECAKE

MONOPORZIONE RIVISITATA DI UN CLASSICO DELLA PASTICCERIA

## **PASTA FROLLA AL CACAO**

#### INGREDIENTI

**TOP FROLLA** 

burro 82% m.g.

zucchero

uova

CACAO IN POLVERE

#### PREPARAZIONE

1000g Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria equipaggiata con foglia a media

350g velocità fino ad ottenere una massa omogenea.

120g Far riposare la frolla coperta in frigorifero per 2 ore.

180a Stendere la frolla allo spessore di 3mm, realizzare delle tartellette da 8cm di

 $_{80q}^{-}$  diametro e cuocere a 165C° per 12-15min.

# **INSERTO CROCCANTE AL CARAMELLO**

#### INGREDIENTI

CHOCOSMART CIOCCOLATO LATTE - fuso a 30°C PRALIN DELICRISP CARAMEL FLEUR DE SEL

#### PREPARAZIONE

60g Miscelare gli ingredienti.

140g Riempire per 1/3 il fondo della tartelletta.

## **GELIFICATO AL MIRTILLO**

## INGREDIENTI

FRUTTIDOR MIRTILLO - tiepido acqua - a temperatura ambiente

500g

125g

LILLY NEUTRO

### **PREPARAZIONE**

125q

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

## NAMELAKA AL MASCARPONE

INCDEDIENTI			
	INGRFNIFNTI		

JOYPASTE VANIGLIA MADAGASCAR/BOURBON

SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO 33%

panna 35% m.g.

latte 3.5% m.g.

LILLY NEUTRO

Mascarpone

## **PREPARAZIONE**

400g Portare ad ebollizione latte e GLUCOSIO, aggiungere LILLY e miscelare con

10g frusta

670g Versare il liquido sul cioccolato ed emulsionare con frullatore ad immersione.

700g Sempre emulsionando aggiungere il mascarpone e in seguito la panna.

100g 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.