



PETIT GATEAUX: CHEESECAKE

chef Livello avanzato

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

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
LILLY NEUTRO

PREPARAZIONE

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

NAMELAKA AL MASCARPONE

INGREDIENTI

latte 3.5% m.g.
JOYPASTE VANIGLIA MADAGASCAR/BOURBON
SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO 33%
panna 35% 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
240g 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.