



# CHEESECAKE CINNAMON

👤 Livello intermedio

Una cheesecake cremosa con base crumble delicatamente croccante e morbida crema al formaggio. Completata con uno strato di **Chococream Cinnamon**, che unisce la dolcezza del cioccolato alle calde note di cannella per un dessert ricco ed equilibrato.



**RICETTA CREATA DA:**

Davide Lista  
Pasticciere

## CRUMBLE

Farina di mandorle	100g
Farina	100g
Zucchero	100g
Burro	100g

Miscelare tutti gli ingredienti finché non risulta un composto granuloso.

Stendere su una teglia e cuocere a 160°C per 10 minuti.

## CREMA AL FORMAGGIO

<u>Irca Cheesecake</u>	1000g
panna 35% di grasso	200g
Acqua - tiepida	1600g
Uova	200g

Miscelare tutti gli ingredienti con frusta fino all'ottenimento di una crema liscia.

## COMPOSIZIONE FINALE

### Chocoream Cinnamon

qb

- Aggiungere del burro fuso al crumble e stendere uno strato come base della cheesecake.
- Far raffreddare in frigo.
- Aggiungere la crema al formaggio e lasciarla riposare in frigo per stabilizzarla.
- Una volta fredda stendere uno strato in superficie di Chocoream Cinnamon
- Decorare a piacere