

# AMERICAN CHEESECAKE AL CAFFÈ

# DOLCE DELLA TRADIZIONE AMERICANA CARATTERIZZATO DA UNA GUSTOSA VARIEGATURA

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ







## **BASE BISCOTTO CHEESECAKE**

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
BISCOTTI SBRICIOLATI	g 200	Miscelare e stendere il composto sul fondo dei cerchi per cheesecake, formando uno strato di circa
BURRO 82% M.G FUSO	g 80	mezzo centimetro.

# **CREMA CHEESECAKE BIANCA**

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
AMERICAN CHEESECAKE	g 250	Miscelare in planetaria tutti gli ingredienti con frusta a media velocità per 3 minuti fino all'ottenimento
ACQUA - A 35°C	g 300	di una crema liscia.
PANNA 35% M.G.	g 40	

# CREMA CHEESECAKE AL CAFFÈ

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
AMERICAN CHEESECAKE	g 750	Miscelare in planetaria tutti gli ingredienti con frusta a media velocità per 3 minuti fino all'ottenimento
ACQUA - A 35°C	g 900	di una crema liscia.
PANNA 35% M.G.	g 110	
JOYCAFFE' GRANGUSTO	g 30	



## **COPERTURA E DECORAZIONE**

#### INGREDIENTI

BLITZ ICE TOP - SCALDATO A 30°C Q.B.

JOYTOPPING CAFFE' Q.B.

#### **COMPOSIZIONE FINALE**

Riempire gli anelli di acciao per ¾ con la crema al caffè.

Lisciarla bene con spatola e aggiungere un ulteriore 1/4 di crema bianca.

Lisciarla e cuocere le cheesecake in forno a 160°C per circa 50 minuti.

Una volta fredde, lucidarle con BLITZ ICE TOP e decorarle con JOYTOPPING AL CAFFÈ.



## RICETTA CREATA PER TE DA **Fabio Birondi**

CHEF EXECUTIVE, PASTICCIERE E CIOCCOLATIERE

#### I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

Questa ricetta è sufficiente a realizzare due tortiere da 18cm H 5cm.

