MOUSSE AL FORMAGGIO E MANGO

CHEESECAKE A FREDDO AL GUSTO FRUTTA

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ

BISCUIT AL LAMPONE

INGREDIENTI

IRCA GENOISE	g 500
ACQUA	g 50
UOVA - A TEMPERATURA AMBIENTE	g 600
PASTA AROMATIZZANTE MANGO	g 90

PREPARAZIONE

Montare tutti gli ingredienti in planetaria con frusta per 10 minuti a media velocità.

Stendere uniformemente la pasta montata su fogli di carta da forno allo spessore di 1 cm, quindi cuocere per 8 minuti a 210°C con valvola chiusa.

MOUSSE CHEESECAKE

INGREDIENTI

AMERICAN CHEESECAKE	g 1.000
ACQUA - A 35°C	g 1.300
PASTA AROMATIZZANTE MANGO	g 140
LILLY NEUTRO	g 200
PANNA 35% M.G. - SEMI MONTATA	g 800

PREPARAZIONE

Miscelare in planetaria con frusta i primi quattro ingredienti, fino a ottenere una crema liscia e priva di grumi.

Incorporare alla panna in 2-3 riprese, fino a ottenere una mousse spumosa.

FARCITURA

INGREDIENTI

FRUTTIDOR MANGO	Q.B.

COPERTURA

INGREDIENTI

MIRROR LAMPONE - SCALDATO A 45°C	Q.B.

COMPOSIZIONE FINALE

Riempire a ¾ uno stampo di silicone con la mousse cheesecake.

Creare un incavo e riempirlo con FRUTTIDOR MANGO.

Chiudere con la mousse e uno strato di biscuit al lampone.

Abbattere fino a completo congelamento.

Togliere il dolce dallo stampo e glassare con MIRROR LAMPONE.

RICETTA CREATA PER TE DA FABIO BIRONDI

CHEF EXECUTIVE, PASTICCIERE E CIOCCOLATIERE