CHEESECAKE MODERNO

TORTA MODERNA AL FORMAGGIO E FRUTTA

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ

PASTA FROLLA

INGREDIENTI

TOP FROLLA	g 500
BURRO 82% M.G. - MORBIDO	g 250
TUORLI	g 50
ZUCCHERO	g 60

PREPARAZIONE

Impastare tutti gli ingredienti con foglia.

Porre in frigorifero ben coperta per almeno un’ora.

Stendere con sfogliatrice e ricavare delle crostate quadrate con bordo da 2 cm, e cuocere in forno statico a 180-190°C, fino a completa doratura.

CREMA CHEESECAKE

INGREDIENTI

AMERICAN CHEESECAKE	g 1000
ACQUA - (35-40°C)	g 1250

PREPARAZIONE

Miscelare gli ingredienti con una frusta fino ad ottenere un composto liscio e cremoso.

Riempire gli stampi di silicone a “quenelle” e cuocere a 150°C per circa 20 minuti.

Abbattere fino a completo congelamento e stampare dal silicone.

FARCITURA ALLA FRUTTA

INGREDIENTI

FRUTTIDOR FRUTTI DI BOSCO	Q.B.

COMPOSIZIONE FINALE

Nel fondo di frolla cotto precedentemente, distribuire un leggero strato di FRUTTIDOR FRUTTI DI BOSCO.

Porre le quenelle di cheesecake e decorare.