



VELVET GARDEN CHEESECAKE

PREPARAZIONE INSERTO

INGREDIENTI

JOYFRUIT LAMPONE

g 300

ACQUA

g 60

PREPARAZIONE

Aggiungere l'acqua al JOYFRUIT LAMPONE, mescolare e riempire uno stampo di silicone per inserti. Porre nell'abbattitore fino a completo indurimento.

PREPARAZIONE SEMIFREDDO

INGREDIENTI

PANNA

g 1000

JOYGELATO CHEESECAKE

g 50

TENDER DESSERT

g 300

PREPARAZIONE

Unire la panna, TENDER DESSERT e JOYGELATO CHEESECAKE in una planetaria e semimontare.

PREPARAZIONE FROLLA

INGREDIENTI

TOP FROLLA

g 1000

BURRO 82% M.G.

g 350

ZUCCHERO

g 120

UOVA INTERE

g 150

JOYCREAM DUBAI PISTACCHIO

Q.B.

PREPARAZIONE

Impastare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia fino ad ottenere un impasto ben amalgamato.

Porre in frigorifero per almeno un'ora.

Spianare con sfogliatrice allo spessore desiderato e foderare gli appositi stampi da tartellette o crostata.

Cuocere a 220°C.

Porre un leggero strato di JOYCREAM DUBAI PISTACCHIO sopra la frolla e porre in abbattitore.

COMPOSIZIONE FINALE

In uno stampo di silicone porre uno strato di semifreddo cheesecake, inserire l'inserto di lampone ben abbattuto, ricoprire con un altro strato di semifreddo e chiudere con la base frolla.

Porre in abbattitore fino a completo indurimento. Sformare e glassare con JOYCREAM MORELLINO PISTACCHIO e JOYCOUVERTURE EXTRA CHOC WHITE.



RICETTA CREATA PER TE DA LAURA DI MODUGNO

GELATIERA

I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

Per creare le decorazioni con stampi di silicone per pasticceria è possibile unire JOYCREAM DUBAI PISTACCHIO e JOYCOUVERTURE EXTRA CHOC WHITE in proporzione 1:1 per ottenere una consistenza più solida.