



## TRANCI DI CHEESECAKE AI LAMPONI

DOLCE DA FORNO

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



### PASTA FROLLA

#### INGREDIENTI

TOP FROLLA	g 1000
BURRO 82% M.G. - MORBIDO	g 350
ZUCCHERO SEMOLATO	g 120
UOVA	g 150

#### PREPARAZIONE

Impastare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia fino ad ottenere un impasto omogeneo.  
Porre in frigorifero per almeno un'ora.

### CREMA AL FORMAGGIO

#### INGREDIENTI

IRCA CHEESECAKE	g 1100
ACQUA - TIEPIDA	g 1850
UOVA	g 220
GRANCOCCO	g 80

#### PREPARAZIONE

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

### FARCITURA

#### INGREDIENTI

LAMPONI	g 250
---------	-------

## FINITURA

---

### INGREDIENTI

GRANCOCCO Q.B.

## DECORAZIONE

---

### INGREDIENTI

BIANCANEVE PLUS Q.B.

### COMPOSIZIONE FINALE

Tirare la pasta frolla allo spessore desiderato e foderare una teglia 60x40.

Distribuire i lamponi sul fondo di frolla.

Stendere uniformemente la crema al formaggio aiutandosi con una spatola e cospargere la superficie con GRANCOCCO.

Cuocere a 180-190°C per circa 35-40 minuti.

Dopo completo raffreddamento, tagliare in tranci e decorare spolverando con BIANCANEVE PLUS.

### I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

E' possibile sostituire i lamponi con una CONFETTURA o FRUTTIDOR presenti nel nostro catalogo.