



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.