



CHEESECAKE ALLE MELE

TORTA DA FORNO

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



PASTA FROLLA

INGREDIENTI

TOP FROLLA
BURRO 82% M.G. - MORBIDO
ZUCCHERO SEMOLATO
UOVA INTERE

g 1000
g 350
g 120
g 150

PREPARAZIONE

Impastare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia, fino ad ottenere un impasto ben amalgamato.
Porre in frigorifero per almeno un'ora, quindi spianare con sfogliatrice allo spessore desiderato.
Foderare gli stampi con pasta frolla tenendo il bordo alto 3 cm.

CREMA AL FORMAGGIO

INGREDIENTI

IRCA CHEESECAKE
PANNA 35% M.G.
ACQUA - TIEPIDA
UOVA INTERE
UVETTA SULTANINA

g 1000
g 200
g 1600
g 200
g 140

PREPARAZIONE

Miscelare in planetaria con frusta IRCA CHEESECAKE, panna liquida, acqua tiepida e uova intere, fino ad ottenere di una crema liscia.
Incorporare infine l'uvetta sultanina.

DECORAZIONE

INGREDIENTI

MELE - A FETTE	Q.B.
MIRAGEL	Q.B.
BIANCANEVE PLUS	Q.B.

COMPOSIZIONE FINALE

Farcire il fondo di frolla con uno strato di 3 cm di crema al formaggio.

Decorare riempiendo la superficie con mele affettate.

Cuocere in forno statico a 200-220°C per circa 35-40 minuti.

Dopo completo raffreddamento, spolverare la torta con BIANCANEVE PLUS o gelatinare con MIRAGEL.

I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

Per ottenere un gusto più intenso ed una consistenza maggiore della crema, vi suggeriamo di sostituire parte dell'acqua con la stessa quantità di panna liquida, fino ad un massimo di 400 grammi.