



## AMERICAN CHEESECAKE AL CAFFÈ

DOLCE DELLA TRADIZIONE AMERICANA CARATTERIZZATO DA UNA GUSTOSA VARIEGATURA

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ 

### BASE BISCOTTO CHEESECAKE

#### INGREDIENTI

BISCOTTI SBRICCIOLATI g 200  
BURRO 82% M.G. - FUSO g 80

#### PREPARAZIONE

Miscelare e stendere il composto sul fondo dei cerchi per cheesecake, formando uno strato di circa mezzo centimetro.

### CREMA CHEESECAKE BIANCA

#### INGREDIENTI

AMERICAN CHEESECAKE g 250  
ACQUA - A 35°C g 300  
PANNA 35% M.G. g 40

#### PREPARAZIONE

Miscelare in planetaria tutti gli ingredienti con frusta a media velocità per 3 minuti fino all'ottenimento di una crema liscia.

### CREMA CHEESECAKE AL CAFFÈ

#### INGREDIENTI

AMERICAN CHEESECAKE g 750  
ACQUA - A 35°C g 900  
PANNA 35% M.G. g 110  
JOYCAFFÈ' GRANGUSTO g 30

#### PREPARAZIONE

Miscelare in planetaria tutti gli ingredienti con frusta a media velocità per 3 minuti fino all'ottenimento di una crema liscia.

## COPERTURA E DECORAZIONE

---

### INGREDIENTI

BLITZ ICE TOP - SCALDATO A 30°C

Q.B.

JOYTOPPING CAFFÈ'

Q.B.

### COMPOSIZIONE FINALE

Riempire gli anelli di acciaio per  $\frac{3}{4}$  con la crema al caffè.

Lisciarla bene con spatola e aggiungere un ulteriore  $\frac{1}{4}$  di crema bianca.

Lisciarla e cuocere le cheesecake in forno a 160°C per circa 50 minuti.

Una volta fredde, lucidarle con BLITZ ICE TOP e decorarle con JOYTOPPING AL CAFFÈ.



### RICETTA CREATA PER TE DA FABIO BIRONDI

CHEF EXECUTIVE, PASTICCIERE E CIOCCOLATIERE

### I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

Questa ricetta è sufficiente a realizzare due tortiere da 18cm H 5cm.