



AMERICAN CHEESECAKE AL TOFFEE

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 750 |
| ACQUA - A 35°C | g 940 |

PREPARAZIONE

Miscelare in planetaria con frusta gli ingredienti a media velocità per 2 minuti fino all'ottenimento di una crema liscia.

CREMA CHEESECAKE AL CARMELLO

INGREDIENTI

| | |
|---------------------|-------|
| AMERICAN CHEESECAKE | g 250 |
| ACQUA - A 35°C | g 310 |
| JOYPASTE CARAMEL | g 15 |

PREPARAZIONE

Miscelare in planetaria con frusta gli ingredienti a media velocità per 2 minuti fino all'ottenimento di una crema liscia.

Riemipire degli stampi di silicone a forma di piccole piramidi e porre in congelatore fino a completo indurimento.

COPERTURA

INGREDIENTI

MIRROR TOFFEE - SCALDATO A 30°C

Q.B.

COMPOSIZIONE FINALE

Riempire per metà gli anelli di acciaio con la crema bianca.

Inserire le piramidi di caramello ancora congelate e coprire con la rimanente crema bianca.

Cuocere le cheesecake in forno a 160°C per 50 minuti circa.

Una volta fredde sformarle e decorarle con il MIRROR TOFFEE.



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