



## 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 BIRONI

CHEF EXECUTIVE, PASTICCIERE E CIOCCOLATIERE

### I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

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