



## AMERICAN CHEESECAKE VARIEGATO ALLA FRUTTA

A SPECIALTY OF THE AMERICAN PASTRY TRADITION ENRICHED WITH A TEMPTING DELICIOUS MARBLE EFFECT

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



### BASE BISCOTTO CHEESECAKE

#### INGREDIENTI

BISCOTTI SBRICCIOLATI  
BURRO 82% M.G. - FUSO

g 200  
g 80

#### PREPARAZIONE

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

### CREMA CHEESECAKE

#### INGREDIENTI

AMERICAN CHEESECAKE  
ACQUA - A 35°C  
PANNA 35% M.G.

g 1.000  
g 1.200  
g 150

#### 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

FRUTTIDOR FRAGOLA  
BLITZ ICE TOP - SCALDATO A 30°C

Q.B.  
Q.B.

## COMPOSIZIONE FINALE

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

Variegare sia la superficie che l'interno della torta con FRUTTIDOR.

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

Una volta fredde sformarle e lucidarle con il BLITZ ICE TOP.



### 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.

Cosiglio di variegare la cheesecake con i nostri FRUTTIDOR a base di frutti rossi.