



CHEESECAKE PANNA E FRAGOLA

CHEESECAKE A FREDDO BIGUSTO

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



BISCUIT

INGREDIENTI

IRCA GENOISE

g 500

MIELE

g 25

UOVA - A TEMPERATURA AMBIENTE

g 600

PREPARAZIONE

Montare tutti gli ingredienti in planetaria con frusta per 10 minuti a media velocità.

Stendere uniformemente la pasta montata su fogli di carta da forno allo spessore di 1 cm, quindi

cuocere per 8 minuti a 210°C con valvola chiusa.

MOUSSE CHEESECAKE BIANCA

INGREDIENTI

AMERICAN CHEESECAKE

g 500

ACQUA - A 35°C

g 650

LILLY NEUTRO

g 100

PANNA 35% M.G. - SEMI MONTATA

g 500

PREPARAZIONE

Miscelare in planetaria con frusta i primi tre ingredienti, fino a ottenere una crema liscia e priva di grumi.

Incorporare alla panna in 2-3 riprese, fino a ottenere una mousse spumosa.

MOUSSE CHEESECAKE ALLA FRAGOLA

INGREDIENTI

AMERICAN CHEESECAKE

g 500

ACQUA - A 35°C

g 650

PASTA AROMATIZZANTE FRAGOLA

g 70

LILLY NEUTRO

g 100

PANNA 35% M.G. - SEMI MONTATA

g 400

PREPARAZIONE

Miscelare in planetaria con frusta i primi quattro ingredienti, fino a ottenere una crema liscia e priva di grumi.

Incorporare alla panna in 2-3 riprese, fino a ottenere una mousse spumosa.

COPERTURA

INGREDIENTI

JOYFRUIT FRAGOLA

Q.B.

COMPOSIZIONE FINALE

Rivestire un anello o stampo da semifreddo, con nastro di triacetato.

Porre sul fondo un disco di biscuit.

Riempire a metà con la mousse cheesecake alla fragola e abbattere.

Riempire completamente con la mousse cheesecake e abbattere.

Rimuovere dallo stampo e decorare la superficie con JOYFRUIT FRAGOLA.



RICETTA CREATA PER TE DA FABIO BIRONDI

CHEF EXECUTIVE, PASTICCIERE E CIOCCOLATIERE

I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

Nella copertura alla frutta in superficie è possibile sostituire JOYFRUIT FRAGOLA con FRUTTIDOR FRAGOLA.