



## MOUSSE AL FORMAGGIO E MANGO

### CHEESECAKE A FREDDO AL GUSTO FRUTTA

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



#### BISCUIT AL LAMPONE

##### INGREDIENTI

IRCA GENOISE	g 500
ACQUA	g 50
UOVA - A TEMPERATURA AMBIENTE	g 600
PASTA AROMATIZZANTE MANGO	g 90

##### 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

##### INGREDIENTI

AMERICAN CHEESECAKE	g 1.000
ACQUA - A 35°C	g 1.300
PASTA AROMATIZZANTE MANGO	g 140
LILLY NEUTRO	g 200
PANNA 35% M.G. - SEMI MONTATA	g 800

##### 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.

#### FARCITURA

##### INGREDIENTI

FRUTTIDOR MANGO	Q.B.
-----------------	------

## COPERTURA

---

### INGREDIENTI

MIRROR LAMPONE - SCALDATO A 45°C

Q.B.

### COMPOSIZIONE FINALE

Riempire a  $\frac{3}{4}$  uno stampo di silicone con la mousse cheesecake.

Creare un incavo e riempirlo con FRUTTIDOR MANGO.

Chiudere con la mousse e uno strato di biscuit al lampone.

Abbatte fino a completo congelamento.

Togliere il dolce dallo stampo e glassare con MIRROR LAMPONE.



### RICETTA CREATA PER TE DA FABIO BIRONDI

CHEF EXECUTIVE, PASTICCIERE E CIOCCOLATIERE