



AMERICAN CHEESECAKE AL CARMELLO

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 315
JOYPASTE CARMEL	g 20

PREPARAZIONE

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

COPERTURA

INGREDIENTI

JOYCREAM TOFFEE

Q.B.

COMPOSIZIONE FINALE

Riempire gli stampi per $\frac{3}{4}$ con la crema bianca.

Riempire l'ultimo $\frac{1}{4}$ con la crema al caramello e variegare il cheesecake con l'ausilio di un cucchiaio.

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

Dopo completo raffreddamento decorare la cima del dolce con il JOYCREAM.



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