



## AMERICAN CHEESECAKE AL CAMELLO

DOLCE DELLA TRADIZIONE AMERICANA CARATTERIZZATO DA UNA GUSTOSA VARIEGATURA

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



### BASE BISCOTTO CHEESECAKE

#### INGREDIENTI

BISCOTTI SBRICOLATI	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 CAMELLO

#### INGREDIENTI

AMERICAN CHEESECAKE	g 250
ACQUA - A 35°C	g 315
JOYPASTE CARAMEL	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 cucchiaino.

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