



AMERICAN CHEESECAKE AROMATIZZATO

DOLCI DA FORNO - RICETTA PER 5 STAMPI Ø 14 CM E H 5 CM.

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



BASE BISCOTTO

INGREDIENTI

BISCOTTI SBRICCIOLATI
BURRO 82% M.G. - FUSO

g 400
g 160

PREPARAZIONE

Miscelare gli ingredienti.

CREMA BASE CHEESECAKE

INGREDIENTI

AMERICAN CHEESECAKE
ACQUA - A 35°C
PANNA 35% M.G.
TUORLI D'UOVO
PASTA AROMATIZZANTE LAMPONE

g 1000
g 1100
g 100
g 50
g 160

PREPARAZIONE

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

FINITURA

INGREDIENTI

FRUTTIDOR LAMPONE

Q.B.

COMPOSIZIONE FINALE

Stendere la base biscotto sul fondo dei cerchi per cheesecake, formando uno strato di circa mezzo centimetro.

Versare la crema ottenuta nei cerchi riempiendoli per 3/4.

Cuocere a 150-160°C per circa 50 minuti.

Dopo completo raffreddamento, togliere dal cerchio e decorare la superficie stendendo uno strato uniforme di FRUTTIDOR.

I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

E' possibile utilizzare un'altra delle JOYPASTE PASTRY presenti a catalogo.