



## 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.