



## CHEESECAKE MODERNO

### TORTA MODERNA AL FORMAGGIO E FRUTTA

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



#### PASTA FROLLA

##### INGREDIENTI

TOP FROLLA  
BURRO 82% M.G. - MORBIDO  
TUORLI  
ZUCCHERO

##### PREPARAZIONE

g 500 Impastare tutti gli ingredienti con foglia.  
g 250 Porre in frigorifero ben coperta per almeno un'ora.  
g 50 Stendere con sfogliatrice e ricavare delle crostate quadrate con bordo da 2 cm, e cuocere in  
g 60 forno statico a 180-190°C, fino a completa doratura.

#### CREMA CHEESECAKE

##### INGREDIENTI

AMERICAN CHEESECAKE  
ACQUA - (35-40°C)

##### PREPARAZIONE

g 1000 Miscelare gli ingredienti con una frusta fino ad ottenere un composto liscio e cremoso.  
g 1250 Riempire gli stampi di silicone a "quenelle" e cuocere a 150°C per circa 20 minuti.  
Abbatte fino a completo congelamento e stampare dal silicone.

#### FARCITURA ALLA FRUTTA

##### INGREDIENTI

FRUTTIDOR FRUTTI DI BOSCO

Q.B.

## COMPOSIZIONE FINALE

Nel fondo di frolla cotto precedentemente, distribuire un leggero strato di FRUTTIDOR FRUTTI DI BOSCO.

Porre le quenelle di cheesecake e decorare.