



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.