



## CHEESECAKE CUP

DOLCE MIGNON

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



### CHEESECAKE MOUSSE

#### INGREDIENTI

PANNA 35% M.G.

ACQUA - 1

LILLY NEUTRO

AMERICAN CHEESECAKE

ACQUA - 2

SUCCO DI LIMONE

g 300

g 40

g 80

g 380

g 480

g 20

#### PREPARAZIONE

Semi montare la panna con acqua 1 e LILLY NEUTRO.

A parte miscelare con frusta acqua 2 e AMERICAN CHEESECAKE, fino a d ottenere una crema.

Aggiungere il succo di limone e miscelare.

Incorporare delicatamente alla panna stabilizzata e semi montata.

### COMPOSTA ALLA FRUTTA

#### INGREDIENTI

FRUTTIDOR LAMPONE

BLITZ ICE TOP

g 670

g 135

#### PREPARAZIONE

Amalgamare gli ingredienti con un leccapentole.

### BASE CHEESECAKE

#### INGREDIENTI

GRANELLA DI BISCOTTO

g 500

## COMPOSIZIONE FINALE

### DOSE PER REALIZZARE 100 CUPS

Mettere sul fondo del PISA CUP DOBLA la GRANELLA DI BISCOTTO (circa 5 grammi per ogni bicchierino).

Riempire con la mousse cheese cake (circa 13 grammi per ogni bicchierino) e riporre in frigorifero per almeno 1 ora.

Decorare la superficie del bicchierino con la composta di frutta (circa 8 grammi per ogni bicchierino), un po' di GRANELLA DI BISCOTTO e una PEACH BLOSSOM LIGHT PINK DOBLA.