

AMERICAN CHEESECAKE AL CAFFÈ

DOLCE DELLA TRADIZIONE AMERICANA CARATTERIZZATO DA UNA GUSTOSA VARIEGATURA

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ

BASE BISCOTTO CHEESECAKE

INGREDIENTI

BISCOTTI SBRICIOLATI	g 200
BURRO 82% M.G. - FUSO	g 80

PREPARAZIONE

Miscelare e stendere il composto sul fondo dei cerchi per cheesecake, formando uno strato di circa mezzo centimetro.

CREMA CHEESECAKE BIANCA

INGREDIENTI

AMERICAN CHEESECAKE	g 250
ACQUA - A 35°C	g 300
PANNA 35% M.G.	g 40

PREPARAZIONE

Miscelare in planetaria tutti gli ingredienti con frusta a media velocità per 3 minuti fino all’ottenimento di una crema liscia.

CREMA CHEESECAKE AL CAFFÈ

INGREDIENTI

AMERICAN CHEESECAKE	g 750
ACQUA - A 35°C	g 900
PANNA 35% M.G.	g 110
JOYCAFFE' GRANGUSTO	g 30

PREPARAZIONE

Miscelare in planetaria tutti gli ingredienti con frusta a media velocità per 3 minuti fino all’ottenimento di una crema liscia.

COPERTURA E DECORAZIONE

INGREDIENTI

BLITZ ICE TOP - SCALDATO A 30°C	Q.B.
JOYTOPPING CAFFE'	Q.B.

COMPOSIZIONE FINALE

Riempire gli anelli di acciao per ¾ con la crema al caffè.

Lisciarla bene con spatola e aggiungere un ulteriore ¼ di crema bianca.

Lisciarla e cuocere le cheesecake in forno a 160°C per circa 50 minuti.

Una volta fredde, lucidarle con BLITZ ICE TOP e decorarle con JOYTOPPING AL CAFFÈ.



RICETTA CREATA PER TE DA **FABIO BIRONDI**

CHEF EXECUTIVE, PASTICCIERE E CIOCCOLATIERE

I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

Questa ricetta è sufficiente a realizzare due tortiere da 18cm H 5cm.