

CHEESECAKE FRESCO LIME

CHEESECAKE A FREDDO DAL GUSTO TROPICALE

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ

BISCUIT

INGREDIENTI

IRCA GENOISE	g 500
MIELE	g 25
UOVA - A TEMPERATURA AMBIENTE	g 600

PREPARAZIONE

Montare tutti gli ingredienti in planetaria con frusta per 10 minuti a media velocità.

Stendere uniformemente la pasta montata su fogli di carta da forno allo spessore di 1 cm, quindi cuocere per 8 minuti a 210°C con valvola chiusa.

MOUSSE CHEESECAKE AL LIME

INGREDIENTI

AMERICAN CHEESECAKE	g 1.000
ACQUA - A 35°C	g 1.500
JOYPASTE LIME	g 200
LILLY NEUTRO	g 300
PANNA 35% M.G. - SEMI MONTATA	g 1.000

PREPARAZIONE

Miscelare in planetaria con frusta i primi quattro ingredienti, fino a ottenere una crema liscia e priva di grumi.

Incorporare alla panna in 2-3 riprese, fino a ottenere una mousse spumosa.

FARCITURA E DECORAZIONE

INGREDIENTI

JOYFRUIT LIME	Q.B.

COMPOSIZIONE FINALE

Riempire per metà lo stampo da semifreddo in silicone con la mousse cheesecake al lime.

Creare un incavo e farcire con JOYFRUIT LIME.

Aggiungere altra mousse cheesecake e terminare con un disco di biscuit.

Abbattere, togliere dallo stampo e spruzzare la superficie con uno spray a effetto velluto di colore verde.

Decorare con JOYFRUIT LIME.



RICETTA CREATA PER TE DA **FABIO BIRONDI**

CHEF EXECUTIVE, PASTICCIERE E CIOCCOLATIERE