



CHEESECAKE SU STECCO AI LAMPONI E CIOCCOLATO BIANCO

TRADIZIONALE CHEESECAKE AMERICANA RIVISTA IN CHIAVE MODERNA

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



BASE CHEESECAKE AI LAMPONI

INGREDIENTI

AMERICAN CHEESECAKE

g 1000

ACQUA - TIEPIDA (35°C)

g 1250

PASTA AROMATIZZANTE LAMPONE

g 100

PREPARAZIONE

Miscelare in planetaria tutti gli ingredienti con frusta a media velocità per 3 minuti fino ad ottenere di una crema liscia e priva di grumi.

FARCITURA

INGREDIENTI

FRUTTIDOR LAMPONE

Q.B.

DECORAZIONE

INGREDIENTI

CHOCOSMART CIOCCOLATO BIANCO

Q.B.

COMPOSIZIONE FINALE

Utilizzare degli stampi per gelato a stecco in silicone e riempirli a metà con la base cheesecake.

Inserire una piccola quantità di FRUTTIDOR LAMPONE e lo stecco.

Completare con altra base cheesecake e lisciare.

Cuocere a 140-150°C per circa 20-25 minuti.

Dopo la cottura, abbattere in negativo per poterli estrarre dal silicone.

Ricoprire con CHOCOSMART BIANCO scaldato a 35°C e decorare a piacere.