



AMERICAN CHEESECAKE AROMATIZZATO

DOLCI DA FORNO - Ricetta per 5 stampi Ø 14 cm e H 5 cm.

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



BASE BISCOTTO

INGREDIENTI

BISCOTTI SBRICIOLATI	g 400
BURRO 82% M.G. - FUSO	g 160

PREPARAZIONE

Miscelare gli ingredienti.

CREMA BASE CHEESECAKE

INGREDIENTI

AMERICAN CHEESECAKE	g 1000
ACQUA - A 35°C	g 1100
PANNA 35% M.G.	g 100
TUORLI D'UOVO	g 50
PASTA AROMATIZZANTE LAMPONE	g 160

PREPARAZIONE

Miscelare in planetaria tutti gli ingredienti con frusta a media velocità per 2 minuti fino all'ottenimento di una crema liscia.

FINITURA

INGREDIENTI

FRUTTIDOR LAMPONE	Q.B.
-------------------	------

COMPOSIZIONE FINALE

Stendere la base biscotto sul fondo dei cerchi per cheesecake, formando uno strato di circa mezzo centimetro.

Versare la crema ottenuta nei cerchi riempiendoli per 3/4.

Cuocere a 150-160°C per circa 50 minuti.

Dopo completo raffreddamento, togliere dal cerchio e decorare la superficie stendendo uno strato uniforme di FRUTTIDOR.

I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

E' possibile utilizzare un'altra delle JOYPASTE PASTRY presenti a catalogo.