



CHEESECAKE MODERNO

TORTA MODERNA AL FORMAGGIO E FRUTTA

DIFFICULTY LEVEL



PASTA FROLLA

INGREDIENTS

TOP FROLLA
BURRO 82% M.G. - MORBIDO
TUORLI
ZUCCHERO

g 500
g 250
g 50
g 60

PREPARATION

Impastare tutti gli ingredienti con foglia.
Porre in frigorifero ben coperta per almeno un'ora.
Stendere con sfogliatrice e ricavare delle crostate quadrate con bordo da 2 cm, e cuocere in forno statico a 180-190°C, fino a completa doratura.

CREMA CHEESECAKE

INGREDIENTS

AMERICAN CHEESECAKE
ACQUA - (35-40°C)

g 1000
g 1250

PREPARATION

Miscelare gli ingredienti con una frusta fino ad ottenere un composto liscio e cremoso.
Riempire gli stampi di silicone a "quenelle" e cuocere a 150°C per circa 20 minuti.
Abbatte fino a completo congelamento e stampare dal silicone.

FARCITURA ALLA FRUTTA

INGREDIENTS

FRUTTIDOR FRUTTI DI BOSCO

To Taste

FINAL COMPOSITION

Nel fondo di frolla cotto precedentemente, distribuire un leggero strato di FRUTTIDOR FRUTTI DI BOSCO.

Porre le quenelle di cheesecake e decorare.