

# TRANCI DI CHEESECAKE AI LAMPONI

# **DOLCE DA FORNO**

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ







## PASTA FROLLA

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
TOP FROLLA	g 1000	Impastare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia fino ad ottenere un impasto omogeneo.
BURRO 82% M.G MORBIDO	g 350	Porre in frigorifero per almeno un'ora.
ZUCCHERO SEMOLATO	g 120	
UOVA	g 150	

#### **CREMA AL FORMAGGIO**

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
IRCA CHEESECAKE	g 1100	Miscelare tutti gli ingredienti con frusta fino all'ottenimento di una crema liscia.
ACQUA - TIEPIDA	g 1850	
UOVA	g 220	
GRANCOCCO	g 80	
FARCITURA		

INGREDIENTI

g 250 LAMPONI



INITURA		
NGREDIENTI		
GRANCOCCO	Q.B.	
ECORAZIONE		
NGREDIENTI		
SIANCANEVE PLUS	Q.B.	
OMPOSIZIONE FINALE		
Tirare la pasta frolla allo spessore desiderato e foderare una teglia 60x40.		

Cuocere a 180-190°C per circa 35-40 minuti.

Distribuire i lamponi sul fondo di frolla.

Dopo completo raffreddamento, tagliare in tranci e decorare spolverando con BIANCANEVE PLUS.

Stendere uniformemente la crema al formaggio aiutandosi con una spatola e cospargere la superficie con GRANCOCCO.

### I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

E' possibile sostituire i lamponi con una CONFETTURA o FRUTTIDOR presenti nel nostro catalogo.

