

CHEESECAKE CON FRAGOLE

TORTA DA FORNO AL FORMAGGIO

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ







PASTA FROLLA

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

CREMA AL FORMAGGIO

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
IRCA CHEESECAKE	g 1000	Miscelare tutti gli ingredienti con frusta fino all'ottenimento di una crema liscia.
PANNA LIQUIDA	g 300	
ACQUA TIEPIDA	g 1400	
UOVA INTERE	g 200	
SUCCO DI LIMONE	g 20	
SCORZA DI LIMONE GRATTUGIATA	Q.B.	

DECORAZIONE

INGREDIENTI

Q.B. BIANCANEVE PLUS



COMPOSIZIONE FINALE

Spianare la pasta frolla con sfogliatrice allo spessore desiderato.

Foderare gli stampi con la frolla tenendo il bordo alto 3 cm.

Farcire con la crema al formaggio fino ad arrivare al bordo della frolla e cuocere in forno statico a 200-210°C per circa 35-40 minuti.

Dopo completo raffreddamento, decorare la superficie della torta con fragole affettate e spolverare con BIANCANEVE PLUS.

