

AMERICAN CHEESECAKE AL TOFFEE

DOLCE DELLA TRADIZIONE AMERICANA CARATTERIZZATO DA UNA GUSTOSA VARIEGATURA

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ







BASE BISCOTTO CHEESECAKE

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
BISCOTTI SBRICIOLATI	g 200	Miscelare e stendere il composto sul fondo dei cerchi per cheesecake, formando uno strato di circa mezzo centimetro.
BURRO 82% M.G FUSO	a 80	

CREMA CHEESECAKE BIANCA

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
AMERICAN CHEESECAKE	g 750	Miscelare in planetaria con frusta gli ingredienti a media velocità per 2 minuti fino all'ottenimento di
ACQUA - A 35°C	g 940	una crema liscia.

CREMA CHEESECAKE AL CARAMELLO

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
AMERICAN CHEESECAKE	g 250	Miscelare in planetaria con frusta gli ingredienti a media velocità per 2 minuti fino all'ottenimento di
ACQUA - A 35°C	g 310	una crema liscia.
JOYPASTE CARAMEL	g 15	Riemipire degli stampi di silicone a forma di piccole piramidi e porre in congelatore fino a completo
		indurimento.



INGREDIENTI

MIRROR TOFFEE - SCALDATO A 30°C

Q.B.

COMPOSIZIONE FINALE

Riempire per metà gli anelli di acciao con la crema bianca.

Inserire le piramidi di caramello ancora congelate e coprire con la rimanente crema bianca.

Cuocere le cheesecake in forno a 160°C per 50 minuti circa.

Una volta fredde sformarle e decorarle con il MIRROR TOFFEE.



RICETTA CREATA PER TE DA **Fabio Birondi**

CHEF EXECUTIVE, PASTICCIERE E CIOCCOLATIERE

I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

Questa ricetta è sufficiente a realizzare due tortiere da 18cm H 5cm

