



AMERICAN CHEESECAKE VARIEGATO ALLA FRUTTA

A SPECIALTY OF THE AMERICAN PASTRY TRADITION ENRICHED WITH A TEMPTING DELICIOUS MARBLE EFFECT

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



BASE BISCOTTO CHEESECAKE

INGREDIENTI

BISCOTTI SBRICCIOLATI	g 200
BURRO 82% M.G. - FUSO	g 80

PREPARAZIONE

Miscelare e stendere il composto sul fondo dei cerchi per cheesecake, formando uno strato di circa mezzo centimetro.

CREMA CHEESECAKE

INGREDIENTI

AMERICAN CHEESECAKE	g 1.000
ACQUA - A 35°C	g 1.200
PANNA 35% M.G.	g 150

PREPARAZIONE

Miscelare in planetaria tutti gli ingredienti con frusta a media velocità per 3 minuti, fino all'ottenimento di una crema liscia.

COPERTURA E DECORAZIONE

INGREDIENTI

FRUTTIDOR FRAGOLA	Q.B.
BLITZ ICE TOP - SCALDATO A 30°C	Q.B.

COMPOSIZIONE FINALE

Riempire per $\frac{3}{4}$ gli anelli di acciaio con la crema cheesecake.

Variegare sia la superficie che l'interno della torta con FRUTTIDOR.

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

Una volta fredde sformarle e lucidarle con il BLITZ ICE TOP.



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.

Cosiglio di variegare la cheesecake con i nostri FRUTTIDOR a base di frutti rossi.