



MOUSSE AL FORMAGGIO E MANGO

CHEESECAKE A FREDDO AL GUSTO FRUTTA

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



BISCUIT AL LAMPONE

INGREDIENTI

IRCA GENOISE

ACQUA

UOVA - A TEMPERATURA AMBIENTE

PASTA AROMATIZZANTE MANGO

g 500

g 50

g 600

g 90

PREPARAZIONE

Montare tutti gli ingredienti in planetaria con frusta per 10 minuti a media velocità.

Stendere uniformemente la pasta montata su fogli di carta da forno allo spessore di 1 cm, quindi

cuocere per 8 minuti a 210°C con valvola chiusa.

MOUSSE CHEESECAKE

INGREDIENTI

AMERICAN CHEESECAKE

ACQUA - A 35°C

PASTA AROMATIZZANTE MANGO

LILLY NEUTRO

PANNA 35% M.G. - SEMI MONTATA

g 1.000

g 1.300

g 140

g 200

g 800

PREPARAZIONE

Miscelare in planetaria con frusta i primi quattro ingredienti, fino a ottenere una crema liscia e priva di grumi.

Incorporare alla panna in 2-3 riprese, fino a ottenere una mousse spumosa.

FARCITURA

INGREDIENTI

FRUTTIDOR MANGO

Q.B.

COPERTURA

INGREDIENTI

MIRROR LAMPONE - SCALDATO A 45°C

Q.B.

COMPOSIZIONE FINALE

Riempire a $\frac{3}{4}$ uno stampo di silicone con la mousse cheesecake.

Creare un incavo e riempirlo con FRUTTIDOR MANGO.

Chiudere con la mousse e uno strato di biscuit al lampone.

Abbatte fino a completo congelamento.

Togliere il dolce dallo stampo e glassare con MIRROR LAMPONE.



RICETTA CREATA PER TE DA FABIO BIRONDI

CHEF EXECUTIVE, PASTICCIERE E CIOCCOLATIERE