

# AMERICAN CHEESECAKE AL CARAMELLO

## 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	g 80	

### CREMA CHEESECAKE BIANCA

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
S	g 750 g 940	Miscelare in planetaria con frusta gli ingredienti a media velocità per 2 minuti fino all'ottenimento di una crema liscia.
9	9	una oroma noda.

### 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 315	una crema liscia.
JOYPASTE CARAMEL	g 20	



#### INGREDIENTI

JOYCREAM TOFFEE Q.B.

### **COMPOSIZIONE FINALE**

Riempire gli stampi per ¾ con la crema bianca.

Riempire l'ultimo 1/4 con la crema al caramello e variegare il cheesecake con l'ausilio di un cucchiaio.

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

Dopo completo raffreddamento decorare la cima del dolce con il JOYCREAM.



### 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

