

# **CHEESENIES**

## **DOLCE AL PIATTO**

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ







## **IMPASTO CHEESECAKE**

AMERICAN CHEESECAKE

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
ACQUA	g 680	Miscelare in planetaria tutti gli ingredienti con frusta a media velocità per 3 minuti fino all'ottenimento di una crema liscia.

g 500

## **IMPASTO BROWNIES**

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
AMERICAN BROWNIE DOUBLE CHOCOLATE	g 1000	Miscelare in planetaria tutti gli ingredienti con frusta a media velocità per 3 minuti fino all'ottenimento
UOVA	g 225	di una massa omogenea.
ACQUA	g 120	
BURRO 82% M.G FUSO A BASSA TEMPERATURA	g 350	

## FARCITURA E DECORAZIONE

### INGREDIENTI

JOYTOPPING FRUTTI DI BOSCO	Q.B.
FRUTTIDOR FRUTTI DI BOSCO	Q.B.



### COMPOSIZIONE FINALE

Riempire a ½ lo stampo monoporzione in silicone con il cheesecake.

Farcire con una goccia di FRUTTIDOR e chiudere con il brownie, rimanendo sotto il bordo dello stampo di circa 5 mm.

Cuocere in forno a 160°C per circa 15 minuti.

Raffreddare per togliere i dolci dal silicone.

Servire tiepido con il topping ai frutti di bosco.



### RICETTA CREATA PER TE DA **Fabio Birondi**

CHEF EXECUTIVE, PASTICCIERE E CIOCCOLATIERE

