

CHEESECAKE CUP

DOLCE MIGNON

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ







CHEESECAKE MOUSSE

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
PANNA 35% M.G.	g 300	Semi montare la panna con acqua 1 e LILLY NEUTRO.
ACQUA - 1	g 40	A parte miscelare con frusta acqua 2 e AMERICAN CHEESECAKE, fino a d ottenere una crema.
LILLY NEUTRO	g 80	Aggiungere il succo di limone e miscelare.
AMERICAN CHEESECAKE	g 380	Incorporare delicatamente alla panna stabilizzata e semi montata.
ACQUA - 2	g 480	
SUCCO DI LIMONE	g 20	

COMPOSTA ALLA FRUTTA

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
FRUTTIDOR LAMPONE BLITZ ICE TOP	g 670 g 135	Amalgamare gli ingredienti con un leccapentole.

BASE CHEESECAKE

INGREDIENTI

g 500 GRANELLA DI BISCOTTO



COMPOSIZIONE FINALE

DOSE PER REALIZZARE 100 CUPS

Mettere sul fondo del PISA CUP DOBLA la GRANELLA DI BISCOTTO (circa 5 grammi per ogni bicchierino).

Riempire con la mousse cheese cake (circa 13 grammi per ogni bicchierino) e riporre in frigorifero per almeno 1 ora.

Decorare la superfice del bicchierino con la composta di frutta (circa 8 grammi per ogni bicchierino), un po' di GRANELLA DI BISCOTTO e una PEACH BLOSSOM LIGHT PINK DOBLA.

