

GOURMET CHEESECAKE - Torta ricotta e panna

KOMPLET GOURMET CHEESECAKE

GOURMET CHEESECAKE	500 g
Ricotta	700 g
Burro fuso	50 g
Uova	225 g
Acqua	450 g
Totale	1.925 g

Aggiungere:

Panna montata	250 g
Totale Aggiungere:	250 g

Lavorazione:

Mescolare GOURMET CHEESECAKE, ricotta, uova e acqua in planetaria con frusta alla media velocità per 3 minuti ca. fino ad ottenere un composto liscio ed omogeneo. Aggiungere successivamente il burro liquido. Aggiungere la panna montata al composto. Versare il composto in anello di acciaio fino ai $\frac{3}{4}$; dello stesso con alla base un disco di frolla altezza 1 cm precotto per ca. 10-12 min. a 190°C.

Cottura: 180°C per 40 minuti circa. Rotor 160°C



La qualità piace!



info@komplet.com
www.komplet.com