

GOURMET CHEESECAKE - Tiramisù Cheesecake

GOURMET CHEESECAKE	1.000 g
Ricotta	1.000 g
Olio di Semi	100 g
Uova	250 g
Acqua	1.100 g
Mascarpone	400 g
COMPOUND MOCCA	70 g
Totale	3.920 g

Lavorazione:

Mescolare in planetaria con spatola alla media velocità per 5 minuti GOURMET CHEESECAKE, ricotta, olio, uova e acqua. Aggiungere il mascarpone mescolando brevemente. Ad un terzo del totale dell'impasto aggiungere il COMPOUND MOCCA. Versare la farcitura in stampi precedentemente foderati di frolla alternando i due impasti. Lisciare la superficie.

Cottura: 180°C per 30 minuti circa. Rotor 160°C.

Quando fredda gelatinare e decorare con cacao.

N.B. La quantità totale della base (pan di spagna o frolla) non è proporzionale al quantitativo delle farciture indicate in ricetta. Pertanto non è possibile determinare il rendimento effettivo dei pezzi e il relativo peso.



La qualità piace!



info@komplet.com
www.komplet.com