

GOURMET CHEESECAKE - Tranci Fragole e mascarpone

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 FRAGOLA	200 g
Totale	4.050 g

Lavorazione:

Mescolare tutti gli ingredienti (tranne il mascarpone) in planetaria con spatola alla media velocità per 5 minuti ca.

Aggiungere il mascarpone mescolando brevemente.

Versare la farcitura così ottenuta in stampi precedentemente foderati di frolla. Lisciare la superficie.

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

Quando fredda gelatinare e decorare a piacere.

Il rendimento in pezzi è indicativo e si riferisce alla farcitura. Va calcolato poi, in base allo stampo utilizzato e alla base frolla, il peso finale del prodotto finito, completato di gelatina ed eventuali decorazioni.



La qualità piace!



info@komplet.com
www.komplet.com