

FOND NEUTRO - Cheesecake a freddo

Crumble di frolla

FROLLA MIX	1.000 g
Burro	400 g
Uova	150 g
Burro morbido	200 g
Zucchero	100 g
Totale Crumble di frolla	1.850 g

Farcitura Cheesecake

FOND NEUTRO	335 g
Acqua calda	335 g
Formaggio Philadelphia	450 g
Panna fresca	1.125 g
DECORGEL Plus BIANCO	0 g
Totale Farcitura Cheesecake	2.245 g

Lavorazione:

Crumble di Frolla

Impastare FROLLA MIX, 400 gr di burro e uova, fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo. Stendere all'altezza di 4 mm.

Cottura: 200°C fino ad ottenere un base dorata e croccante. Quando cotta, mescolare in planetaria aggiungendo il burro morbido e lo zucchero, fino ad ottenere un impasto granulare

Farcitura Cheesecake

Mescolare il formaggio con acqua calda fino ad ottenere un composto liscio. Aggiungervi FOND NEUTRO continuando a mescolare, in ultimo aggiungere la panna precedentemente montata lucida.



Composizione:

In anello di acciaio depositare il crumble di frolla all'altezza di 1 cm comprimendo leggermente con

le mani. Versare la farcitura Cheesecake, stabilizzare in freezer.

Quando fredda lucidare con DECORGEL BIANCO e decorare a piacere.

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

La qualità piace!



info@komplet.com
www.komplet.com