



CHEESECAKE a freddo

Crumble di frolla:

KOMPLET Frolla Mix	1.000 g
Burro	400 g
Uova	150 g
Burro morbido	200 g
Zucchero	100 g

Modalità d'impiego: 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

Fond Neutro	335 g
Acqua 30°C	335 g
Formaggio spalmabile	450 g
Panna fresca montata lucida	1.125 g

Modalità d'impiego:

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

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.

La qualità piace!



Molte altre ricette su:
www.kompletitalia.it

Numero Verde
800-251859

