



CHEESECAKE ARANCIA E CACAO

Crumble di frolla al cacao:

KOMPLET Black Soft	1.000 g
Burro	200 g
Uova	200 g

Da aggiungere:

Burro morbido	200 g
---------------	-------

Modalità d'impiego: Mescolare in planetaria con spatola a bassa velocità **KOMPLET Black Soft**, burro e uova fino ad ottenere un impasto omogeneo. Posizionare in frigorifero per circa 30 minuti, estrarre dal frigorifero e stendere ad un'altezza di 4 mm.

Cottura: Statico 200°C per 15 minuti ca. Rotor 185°C.

Quando cotta mescolare in planetaria aggiungendo il burro morbido, fino ad ottenere un impasto granulare.

Farcitura all'arancio

FOND NEUTRO	335 g
Acqua 30°C	335 g
Formaggio spalmabile	450 g
Panna fresca montata lucida	1.125 g
COMPOUND ARANCIA	50 g

Modalità d'impiego:

Mescolare il formaggio con acqua calda e **COMPOUND ARANCIO** 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 al cacao all'altezza di 1 cm comprimendo leggermente con le mani. Versare la farcitura all'arancio, stabilizzare in freezer.

Quando fredda lucidare con DECORGEL BIANCO e decorare a piacere.



Molte altre ricette su:
www.kompletitalia.it

Numero Verde
800-251859



La qualità piace!