CHEESECAKE CRUMBLE AI MIRTILLI

DOLCE DA FORNO

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ

PASTA FROLLA

INGREDIENTI

TOP FROLLA	g 1000
BURRO 82% M.G. - MORBIDO	g 350
ZUCCHERO SEMOLATO	g 120
UOVA	g 150

PREPARAZIONE

Impastare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia fino ad ottenere un impasto omogeneo.

Porre in frigorifero per almeno un'ora.

CREMA AL FORMAGGIO E MIRTILLI

INGREDIENTI

IRCA CHEESECAKE	g 1000
PANNA 35% M.G.	g 200
ACQUA - TIEPIDA	g 1600
UOVA	g 200
MIRTILLI	g 800

PREPARAZIONE

Miscelare IRCA CHEESECAKE, panna, acqua e uova con frusta fino all'ottenimento di una crema liscia.

Aggiungere i mirtilli miscelando delicatamente.

CRUMBLE

INGREDIENTI

TOP FROLLA	g 1000
BURRO 82% M.G. - MORBIDO	g 400
UOVA	g 50
FARINA "DEBOLE"	g 200

PREPARAZIONE

Impastare grossolanamente tutti gli ingredienti in planetaria con foglia.

DECORAZIONE

INGREDIENTI

BIANCANEVE PLUS	Q.B.

COMPOSIZIONE FINALE

Tirare la pasta frolla allo spessore desiderato e foderare gli stampi prescelti tenendo il bordo alto 3 cm.

Farcire il fondo di frolla con la crema al formaggio e mirtilli fino al bordo.

Sbriciolare il crumble ottenuto sulla superficie del dolce.

Cuocere a 180-190°C per circa 35-40 minuti.

Dopo completo raffreddamento, decorare la superficie della torta spolverando con BIANCANEVE PLUS.

I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

Per ottenere un gusto più intenso ed una consistenza maggiore della crema, sostituire parte dell'acqua con la stessa quantità di panna liquida, fino ad un massimo di 400 grammi.