



MOUSSE CHEESECAKE

TORTA CHEESECAKE SENZA COTTURA

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



PASTA FROLLA ALLA NOCCIOLA

INGREDIENTI

TOP FROLLA
BURRO 82% M.G. - MORBIDO
DELINOISETTE
TUORLO

PREPARAZIONE

g 1000 Impastare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia, fino ad ottenere un impasto ben
g 450 amalgamato.
g 250 Porre in frigorifero per almeno un'ora.
g 100 Spianare fino allo spessore di 5-6 mm e tagliare dei dischi della grandezza dei cerchi di acciaio
che si desidera utilizzare.
Cuocere i dischi di frolla a 180°C per circa 10-12 minuti.

MOUSSE CHEESECAKE

INGREDIENTI

AMERICAN CHEESECAKE
ACQUA - A 35°C
SUCCO DI LIMONE
PANNA 35% M.G.
LILLY NEUTRO
ACQUA - FREDDA

PREPARAZIONE

g 1000 Con una frusta miscelare l'acqua a 35°C con l'AMERICAN CHEESECAKE.
g 1250 Aggiungere il succo di limone continuando a mescolare.
g 50 Semi-montare la panna con LILLY NEUTRO e l'acqua fredda.
g 800 Incorporare la panna semi-montata nel composto realizzato precedentemente, miscelando
g 200 delicatamente con una marisa. Si consiglia di aggiungere la panna in 2-3 volte.
g 100

FINITURA

INGREDIENTI

FRUTTIDOR LAMPONE - O UN ALTRO GUSTO A SCELTA

Q.B.

COMPOSIZIONE FINALE

Porre in un cerchio di acciaio, foderato con una striscia di acetato, il disco di frolla alle nocciole.

Versare la mousse e rasare con una spatola la superficie.

Porre in frigorifero per almeno 4 ore.

Coprire la superficie del dolce con uno strato FRUTTIDOR LAMPONE e decorare a piacere.

I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

Nella ricetta della frolla alla nocciola è possibile sostituire il burro con la margarina.