



AMERICAN CHEESECAKE AL CAFFÈ

DOLCE DELLA TRADIZIONE AMERICANA CARATTERIZZATO DA UNA GUSTOSA VARIEGATURA

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



BASE BISCOTTO CHEESECAKE

INGREDIENTI

BISCOTTI SBRICIOLATI
BURRO 82% M.G. - FUSO

g 200
g 80

PREPARAZIONE

Miscelare e stendere il composto sul fondo dei cerchi per cheesecake, formando uno strato di circa mezzo centimetro.

CREMA CHEESECAKE BIANCA

INGREDIENTI

AMERICAN CHEESECAKE
ACQUA - A 35°C
PANNA 35% M.G.

g 250
g 300
g 40

PREPARAZIONE

Miscelare in planetaria tutti gli ingredienti con frusta a media velocità per 3 minuti fino all'ottenimento di una crema liscia.

CREMA CHEESECAKE AL CAFFÈ

INGREDIENTI

AMERICAN CHEESECAKE
ACQUA - A 35°C
PANNA 35% M.G.
JOYCAFFE' GRANGUSTO

g 750
g 900
g 110
g 30

PREPARAZIONE

Miscelare in planetaria tutti gli ingredienti con frusta a media velocità per 3 minuti fino all'ottenimento di una crema liscia.

COPERTURA E DECORAZIONE

INGREDIENTI

BLITZ ICE TOP - SCALDATO A 30°C

Q.B.

JOYTOPPING CAFFÈ

Q.B.

COMPOSIZIONE FINALE

Riempire gli anelli di acciaio per $\frac{3}{4}$ con la crema al caffè.

Lisciarla bene con spatola e aggiungere un ulteriore $\frac{1}{4}$ di crema bianca.

Lisciarla e cuocere le cheesecake in forno a 160°C per circa 50 minuti.

Una volta fredde, lucidarle con BLITZ ICE TOP e decorarle con JOYTOPPING AL CAFFÈ.

RICETTA CREATA PER TE DA FABIO BIRONDI

CHEF EXECUTIVE, PASTICCIERE E CIOCCOLATIERE

I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

Questa ricetta è sufficiente a realizzare due tortiere da 18cm H 5cm.