

CHEESECAKE FRESCO LIME

CHEESECAKE A FREDDO DAL GUSTO TROPICALE

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ







BISCUIT

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
IRCA GENOISE	g 500	Montare tutti gli ingredienti in planetaria con frusta per 10 minuti a media velocità.
MIELE	g 25	Stendere uniformemente la pasta montata su fogli di carta da forno allo spessore di 1 cm, quindi
UOVA - A TEMPERATURA AMBIENTE	g 600	cuocere per 8 minuti a 210°C con valvola chiusa.

MOUSSE CHEESECAKE AL LIME

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
AMERICAN CHEESECAKE	g 1.000	Miscelare in planetaria con frusta i primi quattro ingredienti, fino a ottenere una crema liscia e
ACQUA - A 35°C	g 1.500	priva di grumi.
JOYPASTE LIME	g 200	Incorporare alla panna in 2-3 riprese, fino a ottenere una mousse spumosa.
LILLY NEUTRO	g 300	
PANNA 35% M.G SEMI MONTATA	g 1.000	

FARCITURA E DECORAZIONE

INGREDIENTI

Q.B. JOYFRUIT LIME



COMPOSIZIONE FINALE

Riempire per metà lo stampo da semifreddo in silicone con la mousse cheesecake al lime.

Creare un incavo e farcire con JOYFRUIT LIME.

Aggiungere altra mousse cheesecake e terminare con un disco di biscuit.

Abbattere, togliere dallo stampo e spruzzare la superficie con uno spray a effetto velluto di colore verde.

Decorare con JOYFRUIT LIME.

RICETTA CREATA PER TE DA **Fabio Birondi**

CHEF EXECUTIVE, PASTICCIERE E CIOCCOLATIERE

