



## CHEESECAKE FRESCO LIME

CHEESECAKE A FREDDO DAL GUSTO TROPICALE

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



### BISCUIT

#### INGREDIENTI

IRCA GENOISE  
MIELE  
UOVA - A TEMPERATURA AMBIENTE

g 500  
g 25  
g 600

#### PREPARAZIONE

Montare tutti gli ingredienti in planetaria con frusta per 10 minuti a media velocità.  
Stendere uniformemente la pasta montata su fogli di carta da forno allo spessore di 1 cm, quindi cuocere per 8 minuti a 210°C con valvola chiusa.

### MOUSSE CHEESECAKE AL LIME

#### INGREDIENTI

AMERICAN CHEESECAKE  
ACQUA - A 35°C  
JOYPASTE LIME  
LILLY NEUTRO  
PANNA 35% M.G. - SEMI MONTATA

g 1.000  
g 1.500  
g 200  
g 300  
g 1.000

#### PREPARAZIONE

Miscelare in planetaria con frusta i primi quattro ingredienti, fino a ottenere una crema liscia e priva di grumi.  
Incorporare alla panna in 2-3 riprese, fino a ottenere una mousse spumosa.

### FARCITURA E DECORAZIONE

#### INGREDIENTI

JOYFRUIT LIME

Q.B.

## 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.

Abbatere, 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