



CHEESECAKE PANNA E FRAGOLA

CHEESECAKE A FREDDO BIGUSTO

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



BISCUIT

INGREDIENTI

IRCA GENOISE
MIELE
UOVA - A TEMPERATURA AMBIENTE

PREPARAZIONE

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

MOUSSE CHEESECAKE BIANCA

INGREDIENTI

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

PREPARAZIONE

g 500 Miscelare in planetaria con frusta i primi tre ingredienti, fino a ottenere una crema liscia e priva di
g 650 grumi.
g 100 Incorporare alla panna in 2-3 riprese, fino a ottenere una mousse spumosa.
g 500

MOUSSE CHEESECAKE ALLA FRAGOLA

INGREDIENTI

AMERICAN CHEESECAKE	g 500
ACQUA - A 35°C	g 650
PASTA AROMATIZZANTE FRAGOLA	g 70
LILLY NEUTRO	g 100
PANNA 35% M.G. - SEMI MONTATA	g 400

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.

COPERTURA

INGREDIENTI

JOYFRUIT FRAGOLA	Q.B.
------------------	------

COMPOSIZIONE FINALE

Rivestire un anello o stampo da semifreddo, con nastro di triacetato.

Porre sul fondo un disco di biscuit.

Riempire a metà con la mousse cheesecake alla fragola e abbattere.

Riempire completamente con la mousse cheesecake e abbattere.

Rimuovere dallo stampo e decorare la superficie con JOYFRUIT FRAGOLA.

RICETTA CREATA PER TE DA FABIO BIRONDI

CHEF EXECUTIVE, PASTICCIERE E CIOCCOLATIERE

I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

Nella copertura alla frutta in superficie è possibile sostituire JOYFRUIT FRAGOLA con FRUTTIDOR FRAGOLA.

