

# **CHEESECAKE PANNA E FRAGOLA**

## CHEESECAKE A FREDDO BIGUSTO

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 BIANCA

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
AMERICAN CHEESECAKE	g 500	Miscelare in planetaria con frusta i primi tre ingredienti, fino a ottenere una crema liscia e priva di
ACQUA - A 35°C	g 650	grumi.
LILLY NEUTRO	g 100	Incorporare alla panna in 2-3 riprese, fino a ottenere una mousse spumosa.
PANNA 35% M.G SEMI MONTATA	g 500	



#### MOUSSE CHEESECAKE ALLA FRAGOLA

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
AMERICAN CHEESECAKE	g 500	Miscelare in planetaria con frusta i primi quattro ingredienti, fino a ottenere una crema liscia e
ACQUA - A 35°C	g 650	priva di grumi.
PASTA AROMATIZZANTE FRAGOLA	g 70	Incorporare alla panna in 2-3 riprese, fino a ottenere una mousse spumosa.
LILLY NEUTRO	g 100	
PANNA 35% M.G SEMI MONTATA	g 400	

#### 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 possibille sostutuire JOYFRUIT FRAGOLA con FRUTTIDOR FRAGOLA.



