CHEESENIES

DOLCE AL PIATTO

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ

IMPASTO CHEESECAKE

INGREDIENTI

ACQUA	g 680
AMERICAN CHEESECAKE	g 500

PREPARAZIONE

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

IMPASTO BROWNIES

INGREDIENTI

AMERICAN BROWNIE DOUBLE CHOCOLATE	g 1000
UOVA	g 225
ACQUA	g 120
BURRO 82% M.G. - FUSO A BASSA TEMPERATURA	g 350

PREPARAZIONE

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

FARCITURA E DECORAZIONE

INGREDIENTI

JOYTOPPING FRUTTI DI BOSCO	Q.B.
FRUTTIDOR FRUTTI DI BOSCO	Q.B.

COMPOSIZIONE FINALE

Riempire a ½ lo stampo monoporzione in silicone con il cheesecake.

Farcire con una goccia di FRUTTIDOR e chiudere con il brownie, rimanendo sotto il bordo dello stampo di circa 5 mm.

Cuocere in forno a 160°C per circa 15 minuti.

Raffreddare per togliere i dolci dal silicone.

Servire tiepido con il topping ai frutti di bosco.

RICETTA CREATA PER TE DA **FABIO BIRONDI**

CHEF EXECUTIVE, PASTICCIERE E CIOCCOLATIERE