



CHEESECAKE MODERNO

TORTA MODERNA AL FORMAGGIO E FRUTTA

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



PASTA FROLLA

INGREDIENTI

TOP FROLLA

BURRO 82% M.G. - MORBIDO

TUORLI

ZUCCHERO

g 500

g 250

g 50

g 60

PREPARAZIONE

Impastare tutti gli ingredienti con foglia.

Porre in frigorifero ben coperta per almeno un'ora.

Stendere con sfogliatrice e ricavare delle crostate quadrate con bordo da 2 cm, e cuocere in forno statico a 180-190°C, fino a completa doratura.

CREMA CHEESECAKE

INGREDIENTI

AMERICAN CHEESECAKE

ACQUA - (35-40°C)

g 1000

g 1250

PREPARAZIONE

Miscelare gli ingredienti con una frusta fino ad ottenere un composto liscio e cremoso.

Riempire gli stampi di silicone a "quenelle" e cuocere a 150°C per circa 20 minuti.

Abbatte fino a completo congelamento e stampare dal silicone.

FARCITURA ALLA FRUTTA

INGREDIENTI

FRUTTIDOR FRUTTI DI BOSCO

Q.B.

COMPOSIZIONE FINALE

Nel fondo di frolla cotto precedentemente, distribuire un leggero strato di FRUTTIDOR FRUTTI DI BOSCO.

Porre le quenelle di cheesecake e decorare.