

**irca****Linea Horeca****AMERICAN CHEESECAKE**

American cheesecake ai frutti di bosco

Ricetta per 5 stampi (diametro 14 cm - altezza 5 cm)

Ricetta base biscotto:

Biscotti sbriciolati	g 400
Burro fuso	g 160

Miscelare e stendere sul fondo di cerchi per cheesecake, formando uno strato di circa mezzo centimetro.

Ricetta crema base cheesecake:

AMERICAN CHEESECAKE	g 1.000
Acqua tiepida (35°C circa)	g 1.250

Miscelare in planetaria tutti gli ingredienti con frusta a bassa velocità per 2 minuti fino all'ottenimento di una crema liscia.

Versare la crema ottenuta nei cerchi riempiendoli per 3/4. Cuocere a 160-170°C per circa 50 minuti. Dopo completo raffreddamento togliere dal cerchio e decorare la superficie stendendo uno strato uniforme di FRUTTIDOR FRUTTI DI BOSCO.

AVVERTENZE: per ottenere un prodotto finito ancora più gustoso, è possibile aggiungere 50 g di tuorlo d'uovo alla ricetta sopra riportata.