



irca

Linea Horeca

AMERICAN CHEESECAKE



American cheesecake al caffè

Ricetta per 2 stampi - Ø 18 cm e H 5 cm

Ricetta base biscotto:

Biscotti sbriciolati	g 200
Burro fuso	g 80

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

Ricetta crema base cheesecake:

AMERICAN CHEESECAKE	g 1.000
Acqua tiepida (45°C circa)	g 1.200
Panna 35% m.g.	g 150

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

Prelevare 600 g della crema ottenuta, lasciandola "bianca". Alla crema restante aggiungere 30 g di JOYCAFFÈ GRANGUSTO, miscelare e versare nei cerchi riempiendoli per 3/4. Lisciare e terminare con la restante crema bianca. Cuocere a 150-160°C per circa 50 minuti. Dopo completo raffreddamento togliere dal cerchio e decorare la superficie con BLITZ ICE TOP (leggermente scaldato). Decorare con chicchi di caffè e JOYTOPPING CAFFÈ.