

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

American cheesecake al toffee

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 il composto 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 1.250

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

Prelevare 500 g della crema ottenuta ed aggiungerci 15 g di JOYPASTE CAMEL. Miscelare e riempire delle forme in silicone a forma di piccole piramidi. Abbattele in negativo. Versare la crema rimanente nei cerchi riempiendoli per metà, inserire le piramidi ancora congelate e terminare con la crema fino a nascondere le piramidi. Cuocere a 150-160°C per circa 50 minuti. Dopo completo raffreddamento, togliere dal cerchio e decorare la superficie con MIRROR TOFFEE leggermente scaldato e decorare con MACADAMIA PRALINE.