

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

American cheesecake variegato alla frutta

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.

Versare la crema ottenuta nei cerchi riempiendoli per $\frac{3}{4}$ e variegare sia a mezza altezza che sopra, utilizzando un tipo di FRUTTIDOR a vostra scelta. Cuocere a 150-160°C per circa 50 minuti. Dopo completo raffreddamento togliere dal cerchio e decorare la superficie con BLITZ ICE TOP.

AVVERTENZE: si consiglia l'utilizzo di FRUTTIDOR dal colore "scuro", come: Fragola, Fragolina di bosco, Frutti di Bosco, Lampone, Mirtillo, Ciliegia e Ciliegia Rossa.