



Linea cioccolati "excellence"

RENO



cheesecake al cioccolato

Ricetta per pasta frolla

TOP FROLLA	g 1.000
Burro o margarina frolla	g 350
Zucchero semolato	g 120
Uova intere	g 150

Impastare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia fino ad ottenere un impasto ben amalgamato. Porre in frigorifero per almeno un'ora quindi spianare con sfogliatrice allo spessore desiderato. Foderare gli stampi con pasta frolla tenendo il bordo alto 3 cm.

Ricetta per crema al formaggio e cioccolato

IRCA CHEESECAKE	g 1.000
Panna liquida	g 500
Acqua tiepida	g 1.000
Uova intere	g 200
RENO FONDENTE	g 600-700

Miscelare panna liquida, acqua, uova e IRCA CHEESECAKE con frusta fino all'ottenimento di una crema liscia. Fondere il cioccolato a bagnomaria o con forno a microonde e unire alla crema miscelando delicatamente. Farcire il fondo di frolla con un strato di 3 centimetri della crema al cioccolato ottenuta e cuocere a 200°-210°C per circa 35-40 minuti. Dopo completo raffreddamento decorare a piacere.