

**irca****Linea gelatine****COVERGEL**

cheesecake alle mele

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

IRCA CHEESECAKE	g 1.000
Panna liquida	g 200
Acqua tiepida	g 1.600
Uova intere	g 200
Uvetta sultanina	g 140

Miscelare IRCA CHEESECAKE, panna liquida, acqua tiepida e uova intere con frusta fino all'ottenimento di una crema liscia, aggiungere l'uvetta sultanina miscelando delicatamente. Farcire il fondo di frolla con uno strato di 3 cm di crema ottenuta, decorare riempiendo la superficie con mele affettate e cuocere a 200°-220°C per circa 35-40 minuti. Dopo completo raffreddamento, spolverare la torta con BIANCANEVE PLUS o gelatinare con COVERGEL, MIRAGEL o RIFLEX.

Avvertenze: per ottenere un gusto più intenso ed una consistenza maggiore della crema, vi suggeriamo di sostituire parte dell'acqua con la stessa quantità di panna liquida, fino ad un massimo di 400 grammi.