

**irca****Linea preparati per pasticceria****TOP FROLLA**

cheesecake con albicocche

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

Miscelare tutti gli ingredienti con frusta fino all'ottenimento di una crema liscia. Stendere sul fondo dello stampo foderato uno strato di circa 1 cm di crema ottenuta e depositare delle albicocche fresche o sciroppate riempiendo la tortiera. Coprire le albicocche con un ulteriore strato di crema al formaggio e cuocere a 200-210°C per circa 35-40 minuti. Dopo completo raffreddamento decorare la superficie della torta spolverando con BIANCANEVE PLUS.