

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

cheesecake con fragole

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 300   |
| Acqua tiepida                | g 1.400 |
| Uova intere                  | g 200   |
| Succo di limone              | g 20    |
| Scorza di limone grattugiata | g q.b.  |

Miscelare tutti gli ingredienti con frusta fino all'ottenimento di una crema liscia. Farcire il fondo di frolla con un strato di 3 centimetri della crema ottenuta e cuocere a 200-210°C per circa 35-40 minuti. Dopo completo raffreddamento decorare la superficie della torta con fragole affettate e spolverare con BIANCANEVE PLUS.

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.