



Linea Horeca AMERICAN CHEESECAKE



Cheesecake fresco lime

Ricetta biscuit:

| | |
|--------------|-------|
| IRCA GENOISE | g 500 |
| Miele | g 25 |
| Uova intere | g 600 |

Montare tutti gli ingredienti; stendere uniformemente la pasta montata su fogli di carta da forno allo spessore di 1 cm. Cuocere per breve tempo a 220-230°C con valvola chiusa. All'uscita dal forno lasciare raffreddare per qualche minuto poi coprire con fogli di plastica per evitare l'essiccazione. Porre in frigorifero fino al momento dell'utilizzo.

Ricetta crema cheesecake al lime:

| | |
|----------------------------|---------|
| AMERICAN CHEESECAKE | g 1.000 |
| Acqua tiepida (45°C circa) | g 1.500 |
| JOYPASTE LIME | g 200 |
| LILLY NEUTRO | g 300 |
| Panna 35% m.g. | g 1.000 |

Miscelare l'acqua con JOYPASTE LIME e LILLY NEUTRO. Unire AMERICAN CHEESECAKE continuando a miscelare con una frusta, fino ad ottenere una crema liscia. Montare a 3/4 la panna, poi unire delicatamente al composto precedente.

Riempire per metà lo stampo da semifreddo in silicone con cheesecake al lime. Creare una farcitura interna con JOYFRUIT LIME, aggiungere altra crema

cheesecake e terminare con un disco di biscuit. Abbatte, togliere dallo stampo e spruzzare la superficie con uno spray a effetto velluto di colore verde. Decorare con JOYFRUIT LIME e decorazioni di cioccolato bianco.