

**irca****Linea Horeca****AMERICAN CHEESECAKE**

Cheesecake panna e fragola

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 alla panna:

AMERICAN CHEESECAKE	g 500
Acqua tiepida (45°C circa)	g 650
LILLY NEUTRO	g 100
Panna 35% m.g.	g 500

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

Ricetta crema cheesecake alla fragola:

AMERICAN CHEESECAKE	g 500
Acqua tiepida (45°C circa)	g 650
JOYPASTE PASTRY FRAGOLA	g 70

LILLY NEUTRO

g 100

Panna 35% m.g.

g 400

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

Rivestire un anello o stampo da semifreddo, con nastro di triacetato. Porre sul fondo un disco di biscuit, versare il cheesecake alla fragola fino a 1/2 dello stampo, abbattere e completare lo stampo con il cheesecake alla panna. Abbattere, togliere dallo stampo e decorare la superficie con JOYFRUIT FRAGOLA, decorazioni in cioccolato e macarons.