

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

Mousse al formaggio e mango

Ricetta biscuit al lampone:

IRCA GENOISE	g 500
Acqua	g 50
Uova intere	g 600
JOYPASTE PASTRY LAMPONE	g 90

Montare tutti gli ingredienti, tranne la Joypaste, per 8-10 minuti a media velocità in planetaria. Unire quindi JOYPASTE PASTRY LAMPONE e miscelare delicatamente; stendere uniformemente la pasta montata su fogli di carta da forno allo spessore di 1 cm., quindi 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 e porre in frigorifero fino al momento dell'utilizzo.

Ricetta mousse cheesecake:

AMERICAN CHEESECAKE	g 1.000
Acqua tiepida (45°C circa)	g 1.300
JOYPASTE PASTRY MANGO	g 140
LILLY NEUTRO	g 200
Panna 35% m.g.	g 800

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

Porre in uno stampo di silicone riempiendo fino a $\frac{3}{4}$ dello stampo, poi creare una farcitura di FRUTTIDOR MANGO e chiudere con la mousse e uno strato di biscuit al lampone. Abbattere e togliere dallo stampo, nappare con MIRROR LAMPONE precedentemente scaldato a 45°C. Raffreddare e decorare con dei pistacchi.