

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

Mousse cheesecake

Ricetta pasta frolla alle nocciole:

TOP FROLLA	g 1.000
Burro	g 450
DELINOISETTE	g 250
Tuorlo	g 100

Impastare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia fino ad ottenere un impasto ben amalgamato. Porre in frigorifero per almeno un'ora. Spianare fino allo spessore di 5-6 mm e tagliare dei dischi della grandezza dei cerchi di acciaio che desiderate utilizzare. Cuocere i dischi di frolla a 180°C per circa 10-12 min.

Ricetta mousse cheesecake:

AMERICAN CHEESECAKE	g 1.000
Acqua (35°C)	g 1.250
Succo di limone	g 50
Panna 35% m.g.	g 800
LILLY NEUTRO	g 200
Acqua fredda	g 100

Miscelare acqua e AMERICAN CHEESECAKE a mano con frusta. Unire il succo di limone. Montare a 3/4 la panna con LILLY NEUTRO e l'acqua fredda; poi unire delicatamente al composto precedente. Porre in un cerchio di acciaio foderato con una striscia di acetato, il disco di frolla alle nocciole, versare la mousse e rasare a livello o poco sotto il livello dell'acetato. Porre in refrigeratore per almeno 4 ore.

Coprire con uno strato FRUTTIDOR a piacere e decorare.