



**Linea Horeca**  
**IRCA CHEESECAKE**



tranci di cheesecake ai lamponi

Ricetta per pasta frolla

Dose per una teglia 60x40

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 una teglia 60x40 con pasta frolla.

Ricetta per crema al formaggio:

IRCA CHEESECAKE	g 1.100
Acqua tiepida	g 1.850
Uova intere	g 220
GRANCOCCO	g 80

Miscelare tutti gli ingredienti con frusta fino all'ottenimento di una crema liscia. Distribuire 250 grammi di lamponi freschi o surgelati sul fondo di frolla, stendere uniformemente la crema al formaggio aiutandosi con una spatola e cospargere la superficie con del GRANCOCCO. Cuocere a 200-210°C per circa 35-40 minuti. Dopo completo raffreddamento tagliare in tranci e decorare spolverando 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.