

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

Cheesecake mousse alla fragola

Ricetta per 4 torte.

Ricetta pasta frolla:

TOP FROLLA	g 750
Burro con consistenza morbida	g 300
Uova	g 75

Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia e mettere in frigorifero per almeno 1 ora. Spianare con sfogliatrice allo spessore di circa 4 millimetri, foderare 4 stampi con diametro 20 cm ed un bordo di 2 cm di altezza. Cuocere a 200°C per circa 12-14 minuti.

Avvertenze: bucherellare la base della torta cruda per evitare che si formino delle bolle durante la cottura.

Ricetta pan di spagna alla mandorla:

BISCUIMIX	g 500
Acqua	g 300
AVOLETTA	g 160

Montare BISCUIMIX ed acqua per 8-10 minuti in planetaria con frusta a media velocità, aggiungere AVOLETTA e miscelare delicatamente. Mettere in stampi precedentemente imburrati ed infarinati del diametro di 15-16 cm. Cuocere a 180°C per 25 minuti circa. Una volta raffreddati bene tagliare dei dischi di cm 1 di spessore.

Avvertenze: per ottenere il massimo effetto montante si raccomanda di usare

dosi proporzionate alla capacità della bacinella della planetaria. La temperatura troppo fredda dell'acqua riduce il volume della montata.

Ricetta crema cheesecake:

AMERICAN CHEESECAKE	g 125
Acqua tiepida	g 155
LILLY NEUTRO	g 25
Panna	g 100
Acqua	g 12



**irca**

**Linea Horeca**

**AMERICAN CHEESECAKE**

Miscelare AMERICAN CHEESECAKE ed acqua tiepida con una frusta formando così una crema di formaggio. Semi montare panna, acqua e LILLY NEUTRO e poi incorporarla delicatamente alla crema di formaggio.



Ricetta mousse alla fragola:

**Linea Horeca**

LILLY FRAGOLA AMERICAN CHEESECAKE g 50

Acqua g 50

Panna g 250

Incorporare tutti gli ingredienti e semi montare in planetaria e riempire un disco di altezza cm 2. Riempire con il composto ottenuto un cerchio per bavaresi del diametro di 15-16 centimetri con altezza 2 centimetri e mettere in abbattitore fino a completa congelazione.

#### MONTAGGIO:

Passare un velo di cioccolato bianco sulla superficie interna della frolla cotta, appoggiare un disco di pan di spagna e riempire fino al bordo con la Crema Cheesecake e porre in abbattitore.

Sformare la mousse alla fragola dal cerchio e glassarlo con MIRROR FRAGOLA (scaldato a 45-50°C) e lasciarlo qualche secondo in abbattitore. Togliere dal l'abbattitore, posizionarlo al centro della torta Cheesecake e decorare i bordi con frutta fresca e dischetti di cioccolato bianco.

Ricetta ideata e sviluppata dal Tecnico Dimostratore della Ditta D&D Service S.r.l.