

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

Cheesecake su stecco ai lamponi e cioccolato bianco

Ricetta crema base Cheesecake:

AMERICAN CHEESECAKE	g 1.000
Acqua tiepida (45°C circa)	g 1.250
JOYPASTE PASTRY LAMPONE	g 100

Miscelare in planetaria tutti gli ingredienti con frusta a media velocità per 3 minuti fino all'ottenimento di una crema liscia.

PROCEDIMENTO:

Utilizzando degli stampi per gelato a stecco in silicone, riempirli a metà con la base cheesecake, inserire una piccola quantità di FRUTTIDOR LAMPONE e lo stecco. Completare, poi, con la base cheesecake e lisciare. Cuocere a 140-150°C per circa 20/25 minuti. Dopo la cottura, abbattere in negativo per poterli estrarre dal silicone. Ricoprire con CHOCOSMART BIANCO scaldato a 35°C e decorare a piacere.