



MOUSSE CHEESECAKE

TORTA CHEESECAKE SENZA COTTURA

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



PASTA FROLLA ALLA NOCCIOLA

INGREDIENTI

TOP FROLLA	g 1000
BURRO 82% M.G. - MORBIDO	g 450
DELINOISETTE	g 250
TUORLO	g 100

PREPARAZIONE

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 si desidera utilizzare.

Cuocere i dischi di frolla a 180°C per circa 10-12 minuti.

MOUSSE CHEESECAKE

INGREDIENTI

AMERICAN CHEESECAKE	g 1000
ACQUA - A 35°C	g 1250
SUCCO DI LIMONE	g 50
PANNA 35% M.G.	g 800
LILLY NEUTRO	g 200
ACQUA - FREDDA	g 100

PREPARAZIONE

Con una frusta miscelare l'acqua a 35°C con l'AMERICAN CHEESECAKE.

Aggiungere il succo di limone continuando a mescolare.

Semi-montare la panna con LILLY NEUTRO e l'acqua fredda.

Incorporare la panna semi-montata nel composto realizzato precedentemente, miscelando delicatamente con una marisa. Si consiglia di aggiungere la panna in 2-3 volte.

FINITURA

INGREDIENTI

FRUTTIDOR LAMPONE - O UN ALTRO GUSTO A SCELTA

qb

COMPOSIZIONE FINALE

Porre in un cerchio di acciaio, foderato con una striscia di acetato, il disco di frolla alle nocciole.

Versare la mousse e rasare con una spatola la superficie.

Porre in frigorifero per almeno 4 ore.

Coprire la superficie del dolce con uno strato FRUTTIDOR LAMPONE e decorare a piacere.

I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

Nella ricetta della frolla alla nocciola è possibile sostituire il burro con la margarina.