



CHEESECAKE CUP

DOLCE MIGNON

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



CHEESECAKE MOUSSE

INGREDIENTI

PANNA 35% M.G.	g 300
ACQUA - 1	g 40
LILLY NEUTRO	g 80
AMERICAN CHEESECAKE	g 380
ACQUA - 2	g 480
SUCCO DI LIMONE	g 20

PREPARAZIONE

Semi montare la panna con acqua 1 e LILLY NEUTRO.
A parte miscelare con frusta acqua 2 e AMERICAN CHEESECAKE, fino a d ottenere una crema.
Aggiungere il succo di limone e miscelare.
Incorporare delicatamente alla panna stabilizzata e semi montata.

COMPOSTA ALLA FRUTTA

INGREDIENTI

FRUTTIDOR LAMPONE	g 670
BLITZ ICE TOP	g 135

PREPARAZIONE

Amalgamare gli ingredienti con un leccapentole.

BASE CHEESECAKE

INGREDIENTI

GRANELLA DI BISCOTTO	g 500
----------------------	-------

COMPOSIZIONE FINALE

DOSE PER REALIZZARE 100 CUPS

Mettere sul fondo del PISA CUP DOBLA la GRANELLA DI BISCOTTO (circa 5 grammi per ogni bicchierino).

Riempire con la mousse cheese cake (circa 13 grammi per ogni bicchierino) e riporre in frigorifero per almeno 1 ora.

Decorare la superficie del bicchierino con la composta di frutta (circa 8 grammi per ogni bicchierino), un po' di GRANELLA DI BISCOTTO e una PEACH BLOSSOM LIGHT PINK DOBLA.