CHEESECAKE AL CIOCCOLATO



Menù Ingredients

160 g Base biscotto per cheesecake - L51X

250 g Ècremosoalcioccolato - L71X

85 g Preparato in polvere per crema cheesecake - L40X

q.b. Preparato per Croccante - P50

Ingredients

85 ml Latte

85 ml Panna

100 g Burro

q.b. Frutti di bosco

Chef: Leonardo Pellacani

Gluten Free

Gluten Free Method

Per 6 persone

Mettere in frigo Ècremosoalcioccolato e quando sarà freddo montarlo in planetaria per 5 minuti. Riporlo in una sac-à-poche con punta rigata e farlo riposare in frigo per almeno 6 ore. Con il prodotto Menù preparare delle cialde di Croccante di diametro 10 cm, seguendo il procedimento riportato sulla confezione. Mescolare la Base Biscotto per cheesecake con il burro ammorbidito e con questo impasto formare la base della tortina cheesecake utilizzando un coppa pasta di diametro 10 cm. Preparare la Crema Cheesecake montando in planetaria il preparato in polvere Menù con il latte e la panna, poi riporre il composto ottenuto in una sac-à-poche con punta rigata. Comporre il dolce con ciuffi di Ècremosoalcioccolato sulla Base Biscotto precedentemente preparata, quindi aggiungere una cialda di Croccante e a seguire ciuffi di Crema per cheesecake. Ultimare decorando con frutti di bosco.

Variante presentazione

La ricetta si può realizzare in bicchiere terminando con cialda di Croccante spezzettata, un ciuffo di Crema per cheese cake e frutti di bosco.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Registered Office/Plant: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Offices: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)