

CHEESECAKE AL PISTACCHIO



Chef: Leonardo Pellacani

Gluten Free

Method

Per 6 persone

Mescolare la Base biscotto per Cheesecake con burro morbido. Dividere in 6 coppe. In una planetaria montare il Preparato in polvere per crema Cheesecake con latte e panna freddi. Quando il composto sarà montato versarlo in un sac à poche e riempire le coppe. Aggiungere il Pistacchio dolce e la Glassa al Cioccolato. Ultimare con la Granella di Pistacchio.

Menù Ingredients

250 g Preparato in polvere per crema cheesecake - L40X
25 g Glassa al cioccolato - D30
25 g Granella di pistacchi verdi - 7084X
36 g Base biscotto per cheesecake - L51X
84 g Pistacchio dolce con sale marino di Trapani IGP - L60X

Ingredients

250 ml Latte
250 ml Panna
24 g Burro