CHEESECAKE À LA PISTACHE

Ingrédients Menù

150 g Granella di pistacchio (Éclats de pistaches vertes) - 7084X
200 g Base biscotto per cheesecake (Base biscuit pour cheesecake) - L51X
200 g Préparation en poudre pour crème cheesecake - L40X

Ingrédients

250 g crème fraîche
250 g lait
125 g beurre

Chef: Leonardo Pellacani

Préparation

Doses pour 1 gâteau
Mettre 200 g de Biscuits pour base de cheesecake et 125 g de beurre pommade (température 20-25°C) dans le bol du robot avec feuille. Mélanger à vitesse moyenne pendant quelques minutes. Ou bien, malaxer à la main. Verser le mélange dans un moule, de préférence de 22 cm de diamètre, et l'étaler uniformément en s'aidant des mains. Verser la préparation pour cheesecake dans le bol du robot ; ajouter la crème fraîche et le lait et monter au fouet à vitesse maximale pendant 5 minutes. Verser le mélange sur la base de biscuits, égaliser et décorer la surface avec 150 g d'éclats de pistaches. Mettre le gâteau au réfrigérateur à 0-4°C pendant au moins 2 heures, couper et servir.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Siège légal/Établissements: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Bureaux: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)