CHEESECAKE AL LIMONE



Ingrédients Menù

0.7 g Limona - Preparazione al limone - 1822

25 g Base biscotto per cheesecake - L51X

35 g Preparato in polvere per crema cheesecake - L40X

Ingrédients

n° 1 Limone

15 g Burro

35 ml Panna

35 ml Latte

Chef: Leonardo Pellacani

Préparation

Per 1 persona

Mescolare i Biscotti per Base Cheesecake in planetaria con foglia, insieme al burro morbido (20-25°C). Impastare a velocità media per pochi minuti. In alternativa impastare a mano. Versare il Preparato per Crema Cheesecake in planetaria, aggiungere la Limona, la panna e il latte e montare con la frusta alla massima velocità per 5 minuti. Versare sul fondo del bicchiere la Base Biscotto, quindi aggiungere la Crema Cheesecake aiutandosi con una sac-à-poche. Decorare con scorza di limone. Riporre il dolce in frigorifero a 0-4°C fino al momento del servizio.

© 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)