

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.