

CHEESECAKE AVEC DE LA PISTACHE



Chef: Leonardo Pellacani

Sans gluten

Préparation

Pour 6 personnes

Mélanger la Base biscuit pour Cheesecake avec du beurre ramolli. Répartir la préparation dans 6 coupes.

Dans un batteur, monter la Préparation en poudre pour crème Cheesecake avec du lait et de la crème bien froids. Lorsque la préparation est montée, transférer-la dans une poche à douille et garnir les coupes.

Ajouter la Crème sucrée à la pistache et le Glaçage au Chocolat.

Terminer avec une pincée d'éclats de pistache vertes.

Préparation sans gluten

Ingrédients Menù

250 g Préparation en poudre pour crème cheesecake - L40X

25 g Glassa al cioccolato (Glaçage au chocolat) - D30

25 g Granella di pistacchio (Éclats de pistaches vertes) - 7084X

36 g Base biscotto per cheesecake (Base biscuit pour cheesecake) - L51X

84 g Pistacchio dolce (Crème sucrée à la pistache) - L60X

Ingrédients

250 ml Lait

250 ml Crème

24 g Beurre