

GÂTEAU CHEESECAKE



Chef: Leonardo Pellacani

Sans gluten

Préparation

Versare 200 g. di biscotti per base cheesecake in planetaria con foglia, insieme a 125 g. di burro a pomata (20-25°C). Impastare a velocità media per pochi minuti. In alternativa impastare a mano. Stendere il composto in modo uniforme in una tortiera preferibilmente dal diametro di 22 cm., aiutandosi con le mani. Versare il preparato per cheesecake in planetaria, aggiungere la panna e il latte e montare con la frusta alla massima velocità per 5 minuti. Versare il composto sopra alla base di biscotti, livellare e decorare la superficie con 200 g. di garniture ai frutti di bosco. Riporre la torta in frigorifero a 0-4°C per almeno 2 ore, tagliare e servire.

Ingrédients Menù

200 g. Base biscotto per cheesecake (Base biscuit pour cheesecake) - L51X

200 g. Garniture di frutti di bosco (Garniture de fruits rouges) - AO1

250 g. Préparation en poudre pour crème cheesecake - L40X

Ingrédients

125 g. Beurre

250 g. Lait

250 g. Crème fraîche

Préparation sans gluten

Mettre 200 g de Biscuits pour base de Cheesecake et 125 g de beurre pommade (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. Monter au fouet à vitesse maximale pendant 5 minutes.

Verser le mélange sur la base de biscuits, égaliser et décorer la surface avec 200 g de Garniture de fruits rouges.

Mettre le gâteau au réfrigérateur à 0-4°C pendant au moins 2 heures, couper et servir.