CHEESE CAKE AL PISTACCHIO



Ingredienti Menù

150 g Granella di pistacchio - 7084X

200 g Base biscotto per cheesecake - L51X

200 g Preparato in polvere per crema cheesecake - L40X

Ingredienti

250 g Panna fresca

250 g Latte

125 g Burro

Chef: Leonardo Pellacani

Procedimento

Dosi per 1 torta

Versare 200 g. di biscotti per base cheesecake in planetaria con foglia, insieme a 125 g. di burro a pomata (temperatura 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 150 g. di granella di pistacchi. Riporre la torta in frigorifero a 0-4°C per almeno 2 ore, tagliare e servire.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Sede legale/Stabilimento: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Uffici: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)