CHEESE-CAKE AL PISTACCHIO E AMARETTI



Chef: Leonardo Pellacani

Ingredienti Menù

200 g. Base biscotto per cheesecake - L51X
250 g. Preparato in polvere per crema cheesecake - L40X
90 g Granella di pistacchio - 7084X
q.b. Glassa al cioccolato - D30
q.b. Glassa alla fragola - QA0

Ingredienti

q.b. Amaretti
q.b. Menta
125 g. Burro
250 g. Panna
250 ml. Latte
q.b. Foglioline di menta

Procedimento

Per 6 persone

Versare 200 g di Base Biscotto per Cheesecake in una planetaria a foglia con 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 coppapasta medio, aiutandosi con le mani. Versare il Preparato in polvere per crema Cheesecake in planetaria, aggiungere la panna e il latte e montare con la frusta alla massima velocità per 5 minuti. Versare il composto ottenuto sulla base di biscotti e livellare. Riporre in frigorifero a 0-4°C per almeno 2 ore e in uscita sformarli dal coppapasta. Decorare con Granella di pistacchi verdi, amaretti macinati e foglioline di menta.

© 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)