

## CHEESECAKE AL PISTACCHIO



**Chef:** Leonardo Pellacani

**Senza glutine**

### Procedimento

Per 6 persone

Mescolare la Base biscotto per Cheesecake con burro morbido. Dividere in 6 coppe. In una planetaria montare il Preparato in polvere per crema Cheesecake con latte e panna freddi. Quando il composto sarà montato versarlo in un sac à poche e riempire le coppe. Aggiungere il Pistacchio dolce e la Glassa al Cioccolato. Ultimare con la Granella di Pistacchio.

### Procedimento senza glutine

### Ingredienti Menù

- 250 g Preparato in polvere per crema cheesecake - L40X
- 25 g Glassa al cioccolato - D30
- 25 g Granella di pistacchio - 7084X
- 36 g Base biscotto per cheesecake - L51X
- 84 g Pistacchio dolce con sale marino di Trapani IGP - L60X

### Ingredienti

- 250 ml Latte
- 250 ml Panna
- 24 g Burro