CHEESECAKE ALLA ZUCCA



Ingredienti Menù

100 g Crema di zucca - EC0K

100 g Preparato per Croccante - P50

125 g Dolce freddo - LC1X

200 g Base biscotto per cheesecake - L51X

Ingredienti

150 g Amaretti

100 g Zucchero

150 g Burro

250 ml Latte

100 ml Zucca fresca

Chef: Barbara Benvenuti

Procedimento

Per 6 persone

Amalgamare la Base Biscotto per Cheesecake con 125 g di burro e con il composto ottenuto rivestire la base di sei stampini monoporzione e riporli in frigorifero. Nel frattempo con la planetaria o il montapanna montare per 5 minuti il preparato in polvere Dolce freddo insieme al latte freddo; aggiungere la Crema di zucca, gli amaretti sbriciolati e mescolare con cura. Riempire gli stampini monoporzione con il Semifreddo alla Zucca, quindi trasferirli nel congelatore per almeno 2 ore. Seguendo le istruzioni riportate sulla confezione, preparare ora il Croccante distribuendo il prodotto Menù su una placca foderata di carta forno e cuocendo a 180° per 8 minuti in forno preriscaldato. A questo punto in una padella, candire sul fuoco la zucca fresca a dadini insieme allo zucchero e al burro rimasto. Sformare i Semifreddi nei piatti e completare con il Croccante sbriciolato e i cubetti di zucca candita.

© 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)