CHEESECAKE IN TRE DOLCEZZE



Chef: Monica Copetti

Ingredienti Menù

250 g Preparato in polvere per crema cheesecake - L40X

400 g Base biscotto per cheesecake - L51X

Ingredienti

100 g Marmellata di Arancia bionda

250 ml Latte

250 ml Panna fresca

100 g Burro

q.b. Frutta liofilizzata

200 g Ganache al cioccolato

Procedimento

Per 1 torta di diametro 22 cm

Sciogliere il burro ed amalgamarlo alla Base Biscotto per Cheesecake. Disporre il composto ottenuto sul fondo della tortiera compattando leggermente. Lasciare riposare in frigorifero almeno mezz'ora. Per la preparazione della Crema, versare in preparato per Cheesecake in planetaria , aggiungere la panna e il latte. Montare con la frusta alla massima velocità per 5 minuti. Riprendere la tortiera dal frigorifero, spalmare sul fondo 150 g di crema ganache al cioccolato. Riempire con il preparato Cheesecake montato. Lasciare riposare in frigorifero almeno 2 ore. Prima di servire decorare in superficie con strisce alternate di marmellata di arancia, crema ganache al cioccolato e Biscotto per Base cheesecake. Servire la Cheesecake con decorazioni di frutta liofilizzata a fette.

© 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)