CHEESECAKE TRILOGY



Ingredienti Menù

100 g Base biscotto per cheesecake - L51X
100 g Preparato per Croccante - P50
125 g Preparato in polvere per crema cheesecake - L40X

Ingredienti

q.b. Granella di Frutta secca
q.b. Menta fresca
q.b. Mirtilli
q.b. More
q.b. Lamponi
q.b. Limone grattugiato
q.b. Cannella
100 g Mascarpone
125 ml Latte
125 ml Panna
50 g Burro

Chef: Gianluca Galliera

Senza glutine

Procedimento

Per 6 persone
Sciogliere il burro per renderlo liquido e versare la Base Biscotto per Chessecake, quindi mescolare. Lasciarlo raffreddare, mantenendolo sgranato. Nel frattempo preparare la Crema Cheesecake mettendo in planetaria il preparato in polvere, il latte e la panna, facendo montare il tutto alla massima velocità per 5 minuti. Aggiungere il mascarpone e mescolare in planetaria per 1 minuto aromatizzando con cannella a piacere e buccia di limone grattugiata. Riporre la Crema in una sac-à-poche con bocchetta rigata e larga. Lasciare riposare in frigorifero per qualche ora. Versare la polvere di Croccante su una teglia rivestita con carta forno e far caramellare in forno. Appena tolto il Croccante dal forno romperlo creando lingue frastagliate. Comporre il dolce al bicchiere: ricoprire il fondo dei bicchieri con Biscotto sbriciolato, versare un primo strato di Crema Cheesecake e completare con frutti di bosco tagliati a pezzetti. Procedere con la seconda stratificazione sempre con Biscotto e crema. Decorare il dolce con frutti di bosco freschi, granelle di frutta secca e foglie di menta. Far riposare il dolce in frigorifero e servirlo accompagnato da una lingua di Croccante. Si possono creare mini bicchieri e servire un trittico di dolci, personalizzando ogni bicchiere con un frutto diverso.

Procedimento senza glutine

© 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)