

CRUMBLE CAKE 2.0



Chef: Leonardo Pellacani

Senza glutine

Procedimento

Per 6 persone

Mescolare la Base biscotto per cheesecake con burro morbido. Versare in 6 bicchieri la metà del composto ottenuto. In una planetaria montare il Preparato in polvere per crema cheesecake con latte e panna freddi. Quando la crema sarà montata versarla in un sac à poche e creare il secondo strato. Per i successivi strati aggiungere Coulis di fragole e a seguire il composto di biscotti rimasto. Ultimare con la crema di cheesecake e a seguire con Coulis di Passion Fruit. Ultimare decorando con una fragola e una fogliolina di menta.

Procedimento senza glutine

Ingredienti Menù

250 g Preparato in polvere per crema cheesecake - L40X

70 g Base biscotto per cheesecake - L51X

Ingredienti

250 cl Latte

250 cl Panna fresca

50 g Burro

6 Fragole

6 Foglioline di menta