



GOURMET CHEESECAKE

Dolce cremosità

miscela per la produzione di squisite Torte alla ricotta - Cheesecake con ingredienti "Etichetta Pulita" e senza olio di Palma.



Caratteristiche

- Ingredienti Clean Label (etichetta pulita) e senza olio di palma.
- Permette di ottenere una farcitura cremosa e gustosa.
- Versatilità, molteplici varianti di ricetta (con uvette, frutta, ecc..).
- Idoneo per utilizzo con macchinari industriali.
- Aromatizzabile a piacere.
- Omogeneo in cottura.
- Velocità di realizzazione.
- Buona stabilità al taglio.
- Stabile in surgelazione.

Linea pasticceria

Cheese cake Choco

GOURMET CHEESECAKE	750 g
Formaggio tipo Philadelphia	1.000 g
Burro fuso	90 g
Uova	250 g
Latte	875 g

modalità d'impiego:

Mescolare tutti gli ingredienti in planetaria con frusta alla media velocità per 3 min. ca. Precuocere un fondo di frolla h 4 mm per 10-12 min. a 190°C in stampo 60 x 20 cm.

Colarvi 2/3 dell'impasto.

Mescolare 300 g di **Kiddy choco softy** con l'impasto rimanente. Marmorizzare colandolo al di sopra di quello chiaro.

cottura: 180-190° C per 50 min. ca.

Torta alla ricotta

GOURMET CHEESECAKE	1.000 g
Ricotta	1.400 g
Olio	200 g
Uova	350 g
Acqua	1.000 - 1.100 g

modalità d'impiego:

Mescolare tutti gli ingredienti in planetaria con frusta alla media velocità per ca. 3 min. Versare la farcitura ottenuta in stampi precedentemente foderati con frolla.

cottura: 180°C per 45-50 min. ca.
Decorare a piacere.

Yogurt cheese cake

GOURMET CHEESECAKE	750 g
Yogurt naturale	1.000 g
Olio di semi	120 g
Uova	375 g
Acqua	650 g

modalità d'impiego:

Mescolare tutti gli ingredienti in planetaria con frusta alla media velocità per circa 3 min. In anello di acciaio altezza 5 cm. con alla base un disco di frolla precotto altezza 4 mm. per 6 min. a 200 ° C , colarvi l'impasto così ottenuto fino ai $\frac{3}{4}$ dello stesso.

cottura: 190 °C per 60 min. ca

New York cheese cake

GOURMET CHEESECAKE	450 g
Formaggio tipo Philadelphia	600 g
Burro fuso	50 g
Uova	150 g
Latte	500 g

modalità d'impiego:

mescolare tutti gli ingredienti in planetaria con frusta alla media velocità per circa 3 min. In anello di acciaio altezza 5 cm. unto con alla base un disco di frolla precotto altezza 4 mm. per 6 minuti a 200 ° C , colarvi l'impasto così ottenuto fino ai $\frac{3}{4}$ dello stesso.

cottura: 190 °C per 60 min. ca.

