

# GOURMET CHEESECAKE - Cheesecake di Natale

## base

JOGOSOFT	1.000 g
Burro fuso	400 g
PERSIPAN	300 g
Acqua	300 g
Uova intere	150 g
<b>Totale base</b>	<b>2.150 g</b>

## Ripieno

GOURMET CHEESECAKE	1.000 g
Ricotta	1.400 g
Acqua	1.100 g
Uova intere	350 g
Olio di Semi	200 g
<b>Totale Ripieno</b>	<b>4.050 g</b>

## Lavorazione:

Base: montare tutti gli ingredienti assieme per 3 min. ca. quindi colare in stampo all'altezza di 2 cm.

Ripieno: mescolare tutti gli ingredienti fino ad ottenere un composto omogeneo, versare sopra la base creando uno strato di 3 cm. Lisciare la superficie.

Cottura: 180°C per 45/50 min. ca. Rotor 160°C.

Quando fredda guarnire con DELIFRUIT ARANCIA.

N.B. La quantità totale della base non è proporzionale al quantitativo delle farciture indicate in ricetta. Pertanto non è possibile determinare il rendimento effettivo dei pezzi e relativo peso.



*La qualità piace!*

