

CHEESE CAKE NY STYLE



Giancarlo Alosa

Pasticcere e cioccolatiere della grande tradizione cioccolatiera torinese, ad inizio 2020 si unisce al team tecnico ICAM per condividere la sua pluriennale esperienza e passione per il Cioccolato.

- CREMA AL FORMAGGIO
- FROLLA

Vaso 290 g -> 30 g frolla + 150 crema + 30 g pesche candite -> 10/11 vasi

COMPONENTI

CREMA AL FORMAGGIO

INGREDIENTI

700 g philadelphia
200 g zucchero
150 g panna
40 g yogurt
25 g amido di mais
200 g uova
½ buccia e succo di limone
10 g pasta di vaniglia
Qb **Gocce Fondenti Mignon**
Icam Linea Professionale Cod. 8337

PROCEDIMENTO

In planetaria con la frusta mescolare formaggio con yogurt zucchero scorza e succo di lime e la vaniglia. Aggiungere le uova poco per volta. Infine aggiungere la panna e l'amido setacciato. Aggiungere all'impasto le gocce di cioccolato fondenti.

FROLLA

90 g burro
160 g farina frolla 160/180 wi
0,5 g sale
6 g pasta di vaniglia
30 g tuorlo
65 g zucchero a velo

In planetaria con la foglia sabbiare il burro con la farina, aggiungere i tuorli, gli aromi e lo zucchero a velo. Lasciare riposare la frolla per una notte in frigorifero.

PREPARAZIONE

Dopo aver posto sul fondo la frolla, dressare la crema.
Posizionare sulla superficie le pesche candite.
Infornare a 150° C per 40'. Prima di tappare il vasetto aggiungere pesche a cubetti e gocce di cioccolato fondente.

PRESENTAZIONE FINALE

Finita la cottura far raffreddare velocemente i vasetti sotto l'acqua corrente.
Mettere in frigo o congelare.
I vasetti in frigo manterranno tranquillamente 15 gg, in congelatore più di 4 mesi.
Ricordatevi se sono congelati passateli in frigo il giorno prima dell'utilizzo.

CHOCO CUBE

Icam S.p.A. – Via Caio Plinio 5/7 – 22030 Orsenigo (CO), Italy – Tel. +39 031 6346101
@icamforprofessionals
chococube@icamcioccolato.it – www.icamprofessionale.it – www.agostonicioccolato.it