



## CHEESECAKE AL CIOCCOLATO

DOLCE DA FORNO

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



### PASTA FROLLA

#### INGREDIENTI

TOP FROLLA	g 1000
BURRO 82% M.G. - MORBIDO	g 350
ZUCCHERO SEMOLATO	g 120
UOVA INTERE	g 150

#### PREPARAZIONE

Impastare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia fino ad ottenere un impasto omogeneo.  
Porre in frigorifero per almeno un'ora.

### CREMA AL FORMAGGIO E CIOCCOLATO

#### INGREDIENTI

IRCA CHEESECAKE	g 1000
PANNA 35% M.G.	g 500
ACQUA - TIEPIDA	g 1000
UOVA INTERE	g 200
RENO FONDENTE 64% - FUSO	g 600-700

#### PREPARAZIONE

Miscelare IRCA CHEESECAKE, panna, acqua e uova con frusta fino all'ottenimento di una crema liscia.  
Aggiungere il cioccolato delicatamente.

## COMPOSIZIONE FINALE

Tirare la pasta frolla allo spessore desiderato e foderare gli stampi prescelti tenendo il bordo alto 3 cm.

Farcire il fondo di frolla con la crema al formaggio e cioccolato fino al bordo.

Cuocere a 180-190°C per circa 35-40 minuti.

Dopo completo raffreddamento, decorare a piacere.

## I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

Per avere note di cioccolato più decise ed intense, utilizzare un cioccolato fondente della gamma MINUETTO.