



## CHEESECAKE ALLE MELE

### TORTA DA FORNO

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



#### PASTA FROLLA

##### INGREDIENTI

TOP FROLLA  
BURRO 82% M.G. - MORBIDO  
ZUCCHERO SEMOLATO  
UOVA INTERE

g 1000  
g 350  
g 120  
g 150

##### PREPARAZIONE

Impastare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia, fino ad ottenere un impasto ben amalgamato.  
Porre in frigorifero per almeno un'ora, quindi spianare con sfogliatrice allo spessore desiderato.  
Foderare gli stampi con pasta frolla tenendo il bordo alto 3 cm.

#### CREMA AL FORMAGGIO

##### INGREDIENTI

IRCA CHEESECAKE  
PANNA 35% M.G.  
ACQUA - TIEPIDA  
UOVA INTERE  
UVETTA SULTANINA

g 1000  
g 200  
g 1600  
g 200  
g 140

##### PREPARAZIONE

Miscelare in planetaria con frusta IRCA CHEESECAKE, panna liquida, acqua tiepida e uova intere, fino ad ottenere di una crema liscia.  
Incorporare infine l'uvetta sultanina.

## DECORAZIONE

---

### INGREDIENTI

MELE - A FETTE	Q.B.
MIRAGEL	Q.B.
BIANCANEVE PLUS	Q.B.

### COMPOSIZIONE FINALE

Farcire il fondo di frolla con uno strato di 3 cm di crema al formaggio.

Decorare riempiendo la superficie con mele affettate.

Cuocere in forno statico a 200-220°C per circa 35-40 minuti.

Dopo completo raffreddamento, spolverare la torta con BIANCANEVE PLUS o gelatinare con MIRAGEL.

### I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

Per ottenere un gusto più intenso ed una consistenza maggiore della crema, vi suggeriamo di sostituire parte dell'acqua con la stessa quantità di panna liquida, fino ad un massimo di 400 grammi.