



CHEESE CAKE ALLA VANIGLIA



Ricetta a cura del Maestro Luigi Biasetto,
Campione del Mondo della Pasticceria e membro della prestigiosa
associazione francese dell'alta pasticceria Relais Dessert,
per Elle & Vire®

Cheese cake alla vaniglia

Dosi per 1 cheesecake

Pasta frolla short bread

350 g **Burro Multiuso Elle & Vire®** a pomata
180 g zucchero a velo
10 g vaniglia in polvere
4 g sale
460 g farina biscotti
80 g latte

Crema cheese cake

600 g zucchero
30 g amido di riso
35 g amido di mais
20 g baccelli di vaniglia bourbon
1250 g **Excellence - Panna da montare 35,1% mg Elle & Vire®**
1700 g **Original American Cream Cheese Elle & Vire®**
875 g uova

Pasta frolla short bread

Mettere tutti gli ingredienti insieme in planetaria con il gancio o in una tuffante, impastare finchè l'impasto risulti liscio e omogeneo e leggermente montato (sbiancato). Togliere dalla planetaria e con l'aiuto di un po' di farina imballare in una busta di plastica e lasciar riposare per alcune ore a 4°C. Stendere la pasta frolla a uno spessore di 3 mm, bucarla con l'aiuto del bucafoglia e tagliare dei dischi con cerchi in acciaio diametro 16 cm. Disporre su teglia ricoperta con carta da forno a distanza regolare, mantenendo l'anello, quindi infornare a 210°C e cuocere a 180°C a valvola aperta per circa 18 minuti.

Crema cheese cake

Mescolare amidi e zucchero, aggiungere tutti gli altri ingredienti e omogeneizzare prima di cuocere a 80°C.

Farcitura: colare la crema cheese cake appena cotta a livello della cornice e infornare a 280°C e cuocere a 260°C per circa 8/12 minuti, comunque finchè risulti leggermente dorato in superficie e sufficientemente sodo.

Mise en place

Lucidare con gelatina neutra a freddo tutta la superficie delle torte. Decorare con lamponi freschi. Servire a 24°C.



Elle & Vire Professionnel®

Distribuita in Italia da Corman Italia S.p.a.

Fraz. Quarto Inferiore - 275/G - 14030 Asti - Tel. 0141 27.96.11 - Fax 0141 27.96.26 - ev@cormanitalia.it

www.elle-et-vire.com