



# MINI CHEESECAKE



Ricetta di Eric Perez per Elle & Vire®



## Mini cheesecake

### Base sablée

265 g **Burro Multiuso Elle & Vire®**

245 g farina

135 g farina di mandorle

135 g zucchero

4 g lievito chimico

### Crema cream cheese

200 g **Excellence - Panna da montare 35,1% m.g. Elle & Vire®**

215 g zucchero

100 g uova

1000 g **American Cream Cheese Originale Elle & Vire®**

125 g purea di mango (o altra frutta)

### Base sablée

Miscelare tutti gli ingredienti fino ad ottenere la pasta sablée, quindi raffreddare in frigorifero. Poi laminare la pasta a 3 mm di spessore e cuocere in forno ventilato a 180°C. Passare la pasta nel mixer per ottenere un crumble. In un cerchio di acciaio della misura desiderata, fare una base del crumble, quindi pressare bene.

### Crema cream cheese

Miscelare Cream Cheese e zucchero. Aggiungere uova e panna. Aggiungere la purea di frutta, quindi mettere in sac à poche e riempire il cerchio di acciaio, sopra la base sablée. Cuocere in forno ventilato a 160°C per 40 minuti.

### Decorazione

Decorare a piacere in base alla purea di frutta utilizzata e alla stagionalità.



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