

## CHEESECAKE TRILOGY



### Menù Ingredients

100 g Base biscotto per cheesecake - L51X  
100 g Preparato per Croccante - P50  
125 g Preparato in polvere per crema cheesecake - L40X

### Ingredients

q.b. Granella di Frutta secca  
q.b. Menta fresca  
q.b. Mirtilli  
q.b. More  
q.b. Lamponi  
q.b. Limone grattugiato  
q.b. Cannella  
100 g Mascarpone  
125 ml Latte  
125 ml Panna  
50 g Burro

Chef: Gianluca Galliera

Gluten Free

### Method

Per 6 persone

Sciogliere il burro per renderlo liquido e versare la Base Biscotto per Chessecake, quindi mescolare. Lasciarlo raffreddare, mantenendolo sgranato. Nel frattempo preparare la Crema Cheesecake mettendo in planetaria il preparato in polvere, il latte e la panna, facendo montare il tutto alla massima velocità per 5 minuti. Aggiungere il mascarpone e mescolare in planetaria per 1 minuto aromatizzando con cannella a piacere e buccia di limone grattugiata. Riporre la Crema in una sac-à-poche con bocchetta rigata e larga. Lasciare riposare in frigorifero per qualche ora. Versare la polvere di Croccante su una teglia rivestita con carta forno e far caramellare in forno. Appena tolto il Croccante dal forno romperlo creando lingue frastagliate. Comporre il dolce al bicchiere: ricoprire il fondo dei bicchieri con Biscotto sbriciolato, versare un primo strato di Crema Cheesecake e completare con frutti di bosco tagliati a pezzetti. Procedere con la seconda stratificazione sempre con Biscotto e crema. Decorare il dolce con frutti di bosco freschi, granelle di frutta secca e foglie di menta. Far riposare il dolce in frigorifero e servirlo accompagnato da una lingua di Croccante. Si possono creare mini bicchieri e servire un trittico di dolci, personalizzando ogni bicchiere con un frutto diverso.

