

# Cheesecake mirtilli

S E M I F R E D D O

## BISCOTTO GHIACCIATO AL FORMAGGIO SPALMABILE

Meringa italiana	70 g
Pata a bombè	83 g
Panna semimontata	196 g
Formaggio spalmabile	150 g
Massa gelatina	36 g

### PROCEDIMENTO

Unire il formaggio spalmabile alla meringa italiana alla pata a bombè e alla massa di gelatina. Alleggerire con la panna semimontata.

## MOUSSE GHIACCIATA AI MIRTILLI

Meringa italiana	70 g
Panna semimontata	183 g
Mirtilli freschi	70 g
Massa gelatina	24 g

### PROCEDIMENTO

Riscaldare i mirtilli e frullarli con la massa di gelatina. Inserire la meringa e successivamente la panna semimontata.

## STREUSEL ALLA MANDORLA

Burro	100 g
Zucchero di canna	100 g
Farina di mandorle	100 g
Farina di riso	100 g
Sale	1 g

### PROCEDIMENTO

Mettere burro ammorbidito, zucchero e sale in planetaria ed amalgamare, aggiungere le farine. Infornare a 180° per 8 minuti.

## GLASSA AI MIRTILLI

Mirtilli	330 g
Zucchero	230 g
Sciroppo di glucosio	250 g
Destrosio	150 g
Burro di cacao	80 g
Massa gelatina	84 g

### PROCEDIMENTO

Riscaldare, frullare e filtrare la frutta. Metterla in pentola con gli zuccheri e portare tutto a 103°. Versare sul burro e mixare. Aggiungere la massa e mixare. Far riposare 12 ore.

## MONTAGGIO DEL SEMIFREDDO

Inserire il disco di streusel sul fondo dello stampo, versare sulla base uno strato sottile di biscotto ghiacciato. Posare l'inserito di mousse ghiacciata precedentemente abbattuto sul fondo. Versare il biscotto ghiacciato lasciando 3 mm dall'orlo e abbattere. Glassare la torta ancora nello stampo e abbattere nuovamente. Sformare ed impiattare.



A cura di Ivan CAFUERI  
gelatiere

