

CHEESE CAKE al MANGO

GOURMET CHEESECAKE	1.000 g
Ricotta	1.400 g
Olio	200 g
Uova	350 g
Acqua	1.100 g

Modalità d'impiego:

Mescolare tutti gli ingredienti in planetaria con frusta alla media velocità per circa 3 minuti. Versare la farcitura ottenuta in anelli di acciaio unto con alla base un disco di frolla precotto altezza 4 mm.

Cottura: 180-190 °C per 50-60 min. ca.

Una volta freddo togliere dallo stampo, guarnire con **DELIFRUIT CLASSIC MANGO** e decorare a piacere.

TULIPE al MANGO

Farcitura di frutta

DELIFRUIT CLASSIC MANGO	830 g
--------------------------------	-------

Impasto base

YOGOSOFT	1.000 g
Acqua	500 g
Olio	300 g
Uova	100 g
MAURITIUS VANIGLIA	20 g

Miscelare il tutto in planetaria con spatola ad alta velocità per tre minuti circa.

Modalità d'impiego:

Colare in uno Stampo Tulipe 70 g di impasto.

Depositarvi 30 g di **DELIFRUIT CLASSIC MANGO**.

Cottura: 190 °C per 35 minuti circa

Decorare con **BELNAP neutra** e **POLVERE NEVE EXTRA**.

TARTELLETTE al MANGO

Guarnitura di frutta

DELIFRUIT CLASSIC MANGO	250 g
--------------------------------	-------

Farcitura al limone

KIDDY FRUIT LIMONE	500 g
BELNAP NEUTRA	500 g
Acqua	100 g

Portare a leggera ebollizione **BELNAP NEUTRA** con l'acqua, quindi versare la gelatina diluita su **KIDDY FRUIT LIMONE** mescolando il tutto.

Modalità d'impiego:

Su fondo precotto di frolla diametro 14 cm, versare la farcitura al limone e guarnire con **DELIFRUIT CLASSIC MANGO**, decorare a piacere.