

C h e e s e q u i c k





Ricetta Base

Ingredienti:

g 500 Cheesequick
g 50 / 150 di zucchero
g 500 acqua
g 850 formaggio cremoso (yogurt, philadelphia, ricotta, stracchino, quark)

Procedimento:

Mescolare Cheesequick con lo zucchero e sciogliere in acqua tiepida (35°C). Aggiungere il formaggio desiderato e montare a media velocità per circa 3 minuti in planetaria.

Procedimento:

Mescolate le polveri a secco e aggiungete l'acqua a 35°C. Mescolate in planetaria attrezzata di frusta a palla per 3 minuti a media velocità. Unite i formaggi in ricetta e montate per 5 minuti a media velocità sempre con frusta a palla. Colate l'impasto ottenuto negli stampi di silicone per finanzieri con incavo e ponete in abbattitore o in freezer a rassodare. Sciogliete la Shokobella e mantenete ad una temperatura di 35°C. Sciogliete la Shokobella cioccolato bianco e mantenete ad una temperatura di 35°C. A pieno raffreddamento sformate i finanzieri e glassate il fondo nello Shokobella. Farcite l'incavo del finanziere con la Shokobella alternata al colore del fondo e decorate con frutta fresca gelatinata. Poneteli in vetrina a -15°C. Somministrare a 5°C.

Finanziere alla ricotta

Ingredienti:

g 500 Cheesequick Q.b. Shokobella
g 500 ricotta di pecora Q.b. Shokobella cioccolato bianco
g 350 ricotta vaccina
g 100 zucchero di canna
g 500 acqua 35°C



Torta di meringa al limone

Per due tortiere ø 26 cm h 5 cm

Ingredienti:

g 240 **Murbella** stesa a 3 mm
g 100 **Confrutta albicocca multiuso**
g 240 pan di spagna con **Bisquisit** h 1 cm - 2 pezzi

Per la farcitura:

g 750 **Cheesequick**
g 75 zucchero

} Mescolare

g 750 acqua 45°

→ Aggiungere e montare per un minuto

g 650 philadelphia

→ Aggiungere all'impasto e montare con frusta a palla per 3 minuti a forte velocità

g 600 panna vaccina liquida

→ Aggiungere e mescolare brevemente

g 400 **Boncrem limone**

→ Utilizzare per la variegatura

Per la meringa:

g 140 acqua
g 15 **Ovosil**

} Mescolare

g 300 zucchero

→ Aggiungere pian piano e montare in planetaria a forte velocità fino a consistenza ottenuta

Procedimento:

Foderare il disco dell'anello con un fondo di pastafrolla cotta, spalmare un leggero strato di Confrutta albicocca multiuso ed adagiare il pan di spagna. Riempire la sommità dell'anello con l'impasto di formaggio. Variiegare la superficie del dolce con Boncrem limone. Riporre in frigorifero a rassodare per 3-4 ore. A raffreddamento avvenuto decorare con meringa e fiammeggiare.



Procedimento:

Mescolate le polveri a secco e aggiungete l'acqua a 35°C. Mescolate in planetaria attrezzata di frusta a palla per 3 minuti a media velocità. Unite i formaggi in ricetta e montate per 5 minuti a media velocità sempre con frusta a palla. Preparate gli stampi per i biscotti freddi, foderando lo stampo sul fondo con un biscotto. Colare fino al bordo l'impasto di formaggio. Livellare con l'aiuto di una spatola e posizionare un secondo biscotto. Riporre in abbattitore o in freezer a rassodare. Sciogliete la Shokobella e mantenetela ad una temperatura di 35°C. A pieno raffreddamento sformate i biscotti e glassateli per metà nella Shokobella. Passate nella granella di nocciole, pistacchi e cioccolato. Poneteli nel loro espositore in vetrina a -15°C. Somministrare a 5°C.

Biscotto con mascarpone e Philadelphia

Ingredienti:

g 500 Cheesequick
g 500 mascarpone
g 350 philadelphia
g 100 zucchero
g 500 acqua 35°C
Q.b. Shokobella



Torta di formaggio fiammato

Per due anelli ø 18 cm h 5 cm / 16 porzioni

Ingredienti:

g 200 Murbella stesa a 3 mm
g 40 Confrutta albicocca multiuoso
g 120 pan di spagna con Bisquisit h 1 cm - 2 pezzi

Per la farcitura:

g 500 Cheesequick } Mescolare
g 50 zucchero }

g 500 acqua 45° → Aggiungere e montare per un minuto

g 500 mascarpone } Aggiungere all'impasto e
g 350 yogurt magro } montare con frusta a palla per 3 minuti a forte velocità

Procedimento:

Foderare il disco dell'anello con un fondo di pastafrolla cotta preparato come da ricetta base Murbella, spalmare un leggero strato di Confrutta albicocca multiuoso ed adagiare il pan di spagna preparato come da ricetta base Bisquisit. Riempire la sommità dell'anello con l'impasto di formaggio. Porre in frigorifero a rassodare per 3-4 ore. A raffreddamento avvenuto pennellare con tuorlo battuto e zucchero. Fiammare in forno a 250° tutto cielo per 12 minuti.



Lollipop con yogurt e mascarpone

Ingredienti:

g 500 Cheesequick
g 350 mascarpone
g 350 yogurt (neutro o aromatiz.)
g 100 zucchero di canna
g 500 acqua 35°C
Q.b. Shokobella
Q.b. Shokobella cioccolato bianco

Procedimento:

Mescolate le polveri a secco e aggiungete l'acqua a 35°C. Mescolate in planetaria attrezzata di frusta a palla per 3 minuti a media velocità. Unite i formaggi in ricetta e montate per 5 minuti a media velocità sempre con frusta a palla. Colate l'impasto ottenuto negli stampi di silicone per i lollipop. Ponete al centro il bastoncino di plastica o il legnetto di sostegno. Riporre in abbattitore o in freezer a rassodare. Sciogliete la Shokobella e mantenetele ad una temperatura di 35°C. Sciogliete la Shokobella cioccolato bianco e mantenetele ad una temperatura di 35°C.

A pieno raffreddamento sformate i lollipop e glassateli per metà o per intero nella Shokobella. Decorate la superficie con righe di Shokobella cioccolato bianco. Passate nella granello di nocciole, pistacchi e cioccolato. Poneteli nel loro espositore in vetrina a -15°C. Somministrare a 5°C.

Torri di Philadelphia e ricotta

Per 18 monoporzioni

Ingredienti:

g 500 Cheesequick
g 500 philadelphia
g 100 zucchero di canna
g 500 acqua 35°C
Q.b. Shokobella
Q.b. Shokobella cioccolato bianco
g 100 base arrotolato di pan di spagna realizzato con Biscoo

Procedimento:

Mescolate le polveri a secco e aggiungete l'acqua a 35°C. Mescolate in planetaria attrezzata di frusta a palla per 3 minuti a media velocità. Unite i formaggi in ricetta e montate per 5 minuti a media velocità sempre con frusta a palla. Colate l'impasto ottenuto negli stampi di silicone svasati e chiudete la sommità con un dischetto di pan di spagna al cioccolato, fatto con Biscoo. Riponete in abbattitore o in freezer a rassodare. Sciogliete la Shokobella e mantenetele ad una temperatura di 35°C. Sciogliete la Shokobella cioccolato bianco e mantenetele ad una temperatura di 35°C. A pieno raffreddamento sformate le torri e glassatele per metà o per intero nella Shokobella. Decorate la superficie con righe di Shokobella cioccolato bianco. Passate nella granello di nocciole, pistacchi e cioccolato. Poneteli in vetrina a -15°C. Somministrare a 5°C.



Torta di formaggio al mango

Per due anelli ø 18 cm h 5 cm / 16 porzioni

Ingredienti:

g 200 **Murbella** stesa a 3 mm
g 40 **Confrutta albicocca multiuso**
g 120 pan di spagna con **Bisquisit** h 1 cm - 2 pezzi

Per la farcitura:

g 500 **Cheesequick**
g 50 zucchero

} Mescolare

g 500 acqua 45°

→ Aggiungere e montare per un minuto

g 500 philadelphia
g 350 mascarpone

} Aggiungere all'impasto e montare con frusta a palla per 3 minuti a forte velocità

g 100 **Confrutti Natur mango**

g 5 **Kobi**
g 5 zucchero

} Mescolare e addensare la purea

Per la gelatina di mango:

g 200 **Confrutti Natur mango**
g 80 **Alaska ex neutra**
g 10 zucchero

} Mescolare l'Alaska express neutra con lo zucchero, scaldare la purea di mango a 25°. Sciogliere l'Alaska ex neutra e lo zucchero con frusta a mano. Colare la purea ottenuta in due anelli di diametro 18. Porre in frigorifero.

Procedimento:

Foderare il disco dell'anello con un fondo di pastafrolla cotta preparata come da ricetta base Murbella, spalmare un leggero strato di Confrutta albicocca multiuso ed adagiare il pan di spagna preparato come da ricetta base Bisquisit. Riempire per metà l'anello con l'impasto di formaggio. Tagliare a pezzi irregolari la gelatina di mango e cospargere la crema. Richiudere l'anello fino alla superficie con l'impasto di formaggio. Variiegare la superficie con la purea addensata. Riporre in frigorifero per 3-4 ore.



Cupole allo yogurt e zabaione

Ingredienti:

g 500 Cheesequick
g 850 yogurt intero
g 100 Pasta zabaione Cresco
g 100 zucchero
g 500 acqua 35°C
Q.b. Shokobella
Q.b. Shokobella cioccolato bianco

Per la frolla:

g 1000 Murbella
g 400 burro/margarina freddi
g 100 uova intere

Procedimento:

Mescolate le polveri a secco e aggiungete l'acqua a 35°C. Mescolate in planetaria attrezzata di frusta a palla per 3 minuti a media velocità. Incorporate il formaggio e la pasta zabaione Cresco e montare per 5 minuti a media velocità sempre con frusta a palla. Colate l'impasto ottenuto negli stampi a emisfera e livellate la superficie con l'aiuto di una spatola. Riporre in abbattitore o in freezer e rassodare. Sciogliete la Shokobella e mantenetela ad una temperatura di 35°C. Sciogliete la Shokobella cioccolato bianco e mantenetela ad una temperatura di 35°C. A pieno raffreddamento sformate le semisfere e glassare il fondo nella Shokobella. Adagiate il dolce su un biscotto preparato come da ricetta base Murbella. Decorate la superficie con righe di Shokobella cioccolato bianco e frutta fresca gelatinata. Poneteli in vetrina a -15°C. Somministrare a 5°C.



Tortina di formaggio e lampone

Per 18 monoporzioni

Ingredienti:

g 100 base arrotolato di pan di spagna realizzato con **Bisquisit**

Farcitura al formaggio:

g 500 Cheesequick
g 50 zucchero

} Mescolare

g 500 acqua 45°

→ Aggiungere e montare per un minuto

g 500 philadelphia
g 350 ricotta

} Aggiungere all'impasto e montare con frusta a palla per 3 minuti a forte velocità

g 500 Confrutti Natur lampone
g 50 Kobi
g 25 zucchero

} Mescolare e addensare la purea

Procedimento:

Con sac à poche riempire 3/4 dello stampo prescelto. Adagiare al centro un cuore di gelatina di lampone. Richiudere lo stampo con la crema di formaggio. Chiudere con un disco di pan di spagna preparato come da ricetta base Bisquisit. Riporre a congelare fino a completo indurimento. A raffreddamento avvenuto sformare il dolce e decorare a piacere.





CRESCO SPA
Preparati per Pasticceria e Gelateria
Via F. Castagna, 39 - 25125 Brescia - Italy
Tel. +39 0302685611 - Fax +39 0303582187
cresco@cresco.it - www.cresco.it
A company of
MARTIN BRAUN · GRUPPE

