

CHEESECAKE FRAGOLA/MIRTILLO



INGREDIENTI

Base bianca	900 gr
Cheesecake Giuso	50 gr
Panna	50 gr
Variegato fragola o mirtillo	400 gr
Crumble FB	q.b.

PROCEDIMENTO

Mixare la base, la panna e il gusto cheesecake poi mantecare. Sul fondo della vaschetta mettere uno strato di crumble, farcire con il gelato e il variegato alla frutta, pareggiare la superficie del gelato e ricoprire con variegato decorando con crumble.

CREMINO CHEESECAKE FRAGOLA/MIRTILLO

INGREDIENTI

Cuzco bianco	1200 gr
Latte caldo	2800 gr
Cheesecake Giuso	150 gr
Variegato fragola o mirtillo	300 gr
Crumble FB	q.b.

PROCEDIMENTO

Mixare il latte con il cuzco bianco, il gusto cheesecake e mantecare. Estrarre il gelato appiattire la superficie e versare il variegato alla frutta livellando il prodotto in vaschetta. Guarnire con crumble.