



© Ferrero, 2017

CHEESE-CAKE STARS CON NUTELLA®

Cake / Mini cake | PRANZO | CENA | RINFRESCHI | NATALE

👩🍳👩🍳👩🍳 | 1 ora 🕒 | 🍷🍷🍷

Dose: circa 20 porzioni - Porzione: 1 pezzi

INGREDIENTI - BASE NOCCIOLA

- Burro 100 gr
- Zucchero semolato 50 gr
- Zucchero a velo 50 gr
- Farina debole 50 gr
- Fumetto (farina di mais) 50 gr
- Pasta di nocciole 60 gr
- Granella di nocciole 60 gr
- Albumi 45 gr
- Tuorli 40 gr
- Sale 1 gr

INGREDIENTI - CHEESE-CAKE

- Panna 200 ml
- Philadelphia 250 gr
- Zucchero 50 gr
- Gelatina 5 gr

PREPARAZIONE BASE NOCCIOLA

Montare il burro e lo zucchero a velo in planetaria, a parte montare i tuorli.

Montare gli albumi con lo zucchero semolato a neve ferma.

Unire gli albumi ai tuorli, le polveri setacciate, la pasta di nocciole e la granella. Amalgamare con una spatola e cuocere con forno statico a 170° per circa 40 minuti.

Una volta fredda ricavare, con gli appositi stampi a forma di stella, delle tortine di nocciola con un'altezza di circa 1,5 cm ed un peso di 17 gr.

PREPARAZIONE CHEESE-CAKE

In un recipiente mettere la gelatina in acqua fredda, miscelare il formaggio con lo zucchero, montare 150 ml di panna e a parte scaldare la rimanenza dove andremo a sciogliere la gelatina precedentemente strizzata.

Unire il tutto miscelando con cura, lasciare riposare in frigorifero fino a raggiungimento della struttura ideale.

Decoppiare il preparato di circa 1,5 cm a forma di stella praticando un foro centrale, sempre a forma di stella come da immagine, dove si aggiungeranno circa 20 gr di Nutella®.

Completare posizionando la cheese-cake sulla base nocciola e decorare con Nutella®.