

## Cheesecake Lemon Pie, pistacho y nata

Composición	
Base crujiente de speculos	30g
Cheesecake de limón	60g
Biscocho de lima y pistacho	15g
Nata montada azucarada	10g
Decoración	5g
<b>TOTAL MASA</b>	<b>120g</b>



### Medidas:

**Ancho:** 30mm

**Largo:** 110 mm

**Alto:** 40 mm

### Receta base crujiente de speculos

Ingredientes	Cantidad	Método
<b>Surfin</b>	100g	Mezclar todos los ingredientes hasta obtener una masa homogénea.
<b>Mimetic Control</b>	100g	Laminar a 5mm y cortar piezas de 4mm.
<b>Harina de almendra fina</b>	100g	Poner un marco cuadrado de unos 22-24cm x 3cm de alto.
<b>Betina Pastelera Extra</b>	100g	Hornear a 175º C unos 18-20 minutos.
Flor de sal	2g	
Espicias para speculos	8g	

### Receta cheesecake de limón y chocolate blanco

Ingredientes	Cantidad	Método
<b>Crealis</b>	550g	Fundir el chocolate a 45-50º C.
<b>Deli Lemon Pie</b>	230g	Mezclar con los demás ingredientes y homogeneizar bien.
<b>Belcolade Blanc Selection</b>	90g	

## Receta Bizcocho de lima y pistacho

Ingredientes	Cantidad	Método
<b>Satin Moist Vainilla</b>	1000g	Mediante batidora y accesorio pala mezclar todos los ingredientes hasta obtener una masa homogénea.
Huevo	400g	Laminar a 4mm sobre Silpat 60x40 cm.
Agua	200g	Poner en lata y cocer a 220º C ±8-9 minutos.
Zumo de lima y su ralladura	75g	
Aceite de girasol/ <b>Bifrisol Alto Oléico</b>	400g	
Pistacho ligeramante tostado y molido	100g	
Colorante amarillo y verde	c/s	

### Montaje:

Disponer de la base de galleta crujiente precocida.

Poner encima la Cheesecake de limón y cocer a 175º C ±28 minutos.

Enfriar y desmoldear.

Extender con manga una fina capa de **Deli Lemon Pie** y pegar la plancha de bizcocho de lima y pistacho.

Decorar la superficie mediante manga y boquilla Sant Honore con nata o **Ambiente** montado.

Decorar con un hilo de chocolate coloreado y flor de azúcar.