

## LEMON CRUMBLE CHEESECAKE

### Composición

Base de galleta de pistacho  
Cheesecake de limón  
Crumble



<b>Ancho:</b>	<b>180 mm.</b>	<b>Largo:</b>	<b>180 mm.</b>	<b>Alto:</b>	<b>40 mm.</b>
---------------	----------------	---------------	----------------	--------------	---------------

### Receta

#### Galleta de pistacho

##### Ingredientes

**Patacrout**  
**Aristo Primeur Croissant**  
Huevos  
Polvo de pistacho

##### Cantidad Método

920 g.	Mezclar todos los ingredientes hasta obtener una masa homogénea. Laminar a 3 mm y hornear a 180 °C durante 16 minutos.
400 g.	
100 g.	
80 g.	

### Receta

#### Base de galleta de pistacho

##### Ingredientes

Galleta de pistacho  
**Aristo Primeur Crema**

##### Cantidad Método

140 g	Romper la masa de galleta y añadir <b>Aristo Primeur Crema</b> derretida.
55 g	

## Receta

### **Cheesecake de limón**

#### **Ingredientes**

**Crealis**  
**Deli Citron**

#### **Cantidad Método**

500 g	Mezclar los dos ingredientes en un bol de plástico y calentar a 20°C en el microondas. Batir durante 3 minutos a velocidad alta.
100 g	

## Decoración

### **Crumble**

#### **Ingredientes**

**Satin**  
**Aristo Primeur Crema**

#### **Cantidad Método**

100 g.	Mezclar los dos ingredientes hasta obtener unas migas. Extender en una lata y hornear hasta dorar.
30 g.	

## Montaje

Cubrir el fondo de un aro de 3 cm. de alto con la base de galleta.

Verter el batido de cheesecake de limón y hornear a 150 °C durante 30 min.

Una vez frío, extender una capa de **Miroir Neutro** sobre la superficie y colocar el crumble mezclado con pétalos de violeta cristalizados y pistachos para decorar.