

# Cheesecake Bien-être



## COMPOSITION

- 1 - Gâteau
- 2 - Cheesecake aux cerises
- 3 - Fourrage cerises
- 4 - Décoration

### Gâteau

#### Ingrédients

<b>Tegral Biscuit Moelleux</b>	1000 g
Œufs Entiers	400 g
Huile de Colza	400 g
Eau	200 g

#### Mode d'emploi

A l'aide d'un fouet, mélanger tous les ingrédients ensemble pendant 5 minutes à vitesse moyenne. Étaler la préparation dans un cadre de 60 x 40 cm et cuire au four à sole pendant 18 minutes à 180°C, clé fermée.

### Cheesecake 60 g

#### Ingrédients

<b>Deli Cheesecake 2.0</b>	3000 g
<b>Topfil Cerises Noires 70%</b>	600 g

#### Mode d'emploi

Mélanger les deux ingrédients ensemble et étaler sur le gâteau préalablement cuit. Cuire l'ensemble au four à 160°C pendant 50 minutes.

### Fourrage Cerises 27 g

#### Ingrédients

<b>Topfil Finest Cerise 70%</b>	1600 g
Poudre de Gélatine Bloom 180	8 g
Eau	40 g

#### Mode d'emploi

Pré-tremper la gélatine pendant au moins 15 minutes avant utilisation. Faire fondre la gélatine et ajouter le Topfil. Étaler la préparation obtenue sur le dessus du gâteau préalablement cuit. Refroidir.

### Décoration 10 g

#### Ingrédients

<b>Patiscrem</b>	1000 g
<b>Sucre</b>	100 g

#### Mode d'emploi

Placer le cheesecake préalablement découpé en rectangle et pocher la crème fouettée sur les deux côtés. A l'aide d'un film transparent, presser la crème pour la faire adhérer au cheesecake.

## MONTAGE

Laissez refroidir le cheesecake cuit, découpez des parts de 10 x 3 cm, et garnissez avec de la crème.