

Cheesecake Classique

COMPOSITION

1 - Biscuit Graham
2 - Cheesecake
3 - Décoration



Biscuit Graham

Ingrédients

Farine Complète	395 g
Sucre Brun	55 g
Volcano	4 g
Mimetic Essentiel	85 g
Miel	170 g
Eau	80 g
Mimetic Essentiel	317 g

Mode d'emploi

Mélanger la farine, le sucre, le sel, le poudre à lever Volcano et le Mimetic Essentiel (1) jusqu'à obtenir une texture sableuse.
Ajouter le miel et l'eau. Laminer sur une hauteur de 3 mm, piquer la surface de la pâte et cuire à 180°C pendant 25 minutes au four à sole.
Refroidir la préparation puis réduire le tout en poudre.
Ajouter Mimetic Essentiel (2) préalablement ramolli en pommade.
Étaler l'ensemble sur tout le fond de l'anneau à cheesecake (120 grammes pour un anneau de 16 cm de diamètre).

Cheesecake

Ingrédients

Deli Cheesecake 2.0	1000 g
----------------------------	--------

Mode d'emploi

Appliquer à la louche et directement depuis le seau le Deli Cheesecake dans le moule. Cuire pendant 55 minutes au four à sole à 160°C.

Décoration

Ingrédients

Patiscrem	500 g
Sucre	50 g

Mode d'emploi

Fouetter la crème jusqu'à former des pics fermes et dresser-la à la poche.

MONTAGE

Dans un anneau, appliquer et presser les biscuits Graham, puis laisser refroidir.
Ajouter le cheesecake Deli et cuire le tout pendant 60 minutes à 160°C au four à sole. Une fois cuit, refroidir l'ensemble et laisser reposer au réfrigérateur pendant 24 heures avant de servir ou de le conserver au congélateur.