Cheesecake Créatif

COMPOSITION

1 – Biscuit Cuillère
2 – Pâte sucrée
3 - Cheesecake
4 – Fourrage fruit
5 – Crème fouettée

Biscuit Cuillère

Ingrédients	
Blanc d'œuf	200 g
Sucre	90 g
Jaune d'œuf	133 g
Sucre	78 g
Farine T55	100 g
Amidon	67 g
Vanille poudre	**3 g**
Sucraneige	**QS**

Mode d'emploi

Monter les blancs d'œufs avec le sucre. En parallèle, monter les jaunes avec le sucre jusqu'à obtenir une préparation ferme.

Rassembler les deux masses puis ajouter délicatement les poudres tamisées ensemble. Réaliser à l'aide d'une poche une cartouchière de la taille désirée.

Pocher également un disque de 18 cm pour le centre de la charlotte.

Saupoudrer de sucre en poudre deux fois et cuire au four à sole pendant 5-6 minutes à 185°C.

Pâte Sucrée

Ingrédients	
Farine	250 g
Mimetic Essentiel (1)	**125 g**
Eau	75 g
Sel	5 g
Œufs entiers	25 g
Mimetic Essentiel (2)	**150 g**

Mode d'emploi

Mélanger à la feuille et à vitesse lente tous les ingrédients avec le Mimetic (1) préalablement mis en pommade.

Abaisser la pâte à une hauteur de 3 mm, piquez la surface de la pâte, puis cuire l'ensemble pendant 15 minutes à 165°C clé ouverte.

Refroidir et réduiser en poudre la préparation à l'aide d'un robot.

Incorporer le Mimetic Incorporation (2) préalablement mis en pommade à la poudre de pâte sucrée.

Tasser 150 à 200 g de préparation obtenue au fond d'un cercle et refroidir 5 minutes au congélateur avant de garnir avec l'appareil à cheesecake.

Cheesecake 50 g

Ingrédients	
Deli Cheesecake 2.0	1000 g

Mode d'emploi

Pocher la préparation dans un moule en plaçant un insert de biscuit cuillère préalablement découpé en forme de cercle au placé au centre.

Fourrage Fruits 20 g

Ingrédients	
Topfil Finest Raspberry 70%	1000 g

Mode d'emploi

Appliquer le fourrage prêt à l'emploi sur la surface du cheesecake préalablement cuit.

puratos
Food Innovation for Good

Crème Fouettée

Ingrédients

Patiscrem	**400 g**
Sucre	40 g

Mode d'emploi

Fouetter la crème jusqu'à obtenir une texture ferme.

Pocher sur le cheesesecake en guise de décoration.

MONTAGE

Dans un cercle, appliquer la pâte brisée et laisser refroidir avant de garnir avec la moitié du cheesecake. Ajouter un disque de biscuit cuillère, puis recouvrir avec le reste du cheesecake. Cuire puis laisser refroidir une nuit. Ajouter la garniture Topfil Finest et pocher la crème fouettée.

puratos
Food Innovation for Good