

Cheesecake Durable



COMPOSITION

1 - Biscuit Graham
2 - Cheesecake
3 - Fourrage Fruits des bois

Biscuit Graham 15 g

Ingrédients

Farine Pâtissière	340 g
Farine complète	55 g
Sucre	55 g
Volcano	4 g
Sel	5 g
Mimetic Essentiel (1)	85 g
Miel	170 g
Eau	80 g
Mimetic Essentiel (2)	317 g

Mode d'emploi

Mélanger la farine, le sucre, le sel, le Volcano et le Mimetic (1) jusqu'à obtenir une texture sableuse. Ajouter le miel et l'eau. Laminer à 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 en poudre. Ajouter les 317 grammes de Mimetic (2) préalablement fondu.

Etaler l'ensemble sur tout le fond de l'anneau à cheesecake (120 grammes pour un anneau de 16 cm de diamètre).

Cheesecake 92 g

Ingrédients

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

Mode d'emploi

Appliquer à la louche et directement duseau, le Deli cheesecake dans le moule. Cuire pendant 55 minutes au four à sole à 160°C.

Fourrage Fruits des bois 21 g

Ingrédients

Topfil Fruits des Bois 60%	400 g
-----------------------------------	-------

Mode d'emploi

Appliquer le fourrage Fruits des bois sur l'ensemble de la surface du cheesecake.

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.

Appliquer le fourrage Fruits des bois sur l'ensemble de la surface du cheesecake avant de servir.