

Spéculoos finger Cheesecake



COMPOSITION

- 1 - Spéculoos
- 2 - Appareil Cheesecake
- 3 - Fourrage Poire
- 4 - Fourrage Speculoos

Speculoos

15 g

Ingrédients

Tegral Satin Creme Cake	1000 g
-------------------------	--------

Épices de Spéculoos "Polak"	18 g
-----------------------------	------

Œufs Entiers	350 g
--------------	-------

Huile de Colza	300 g
----------------	-------

Eau	225 g
-----	-------

Mode d'emploi

Dans un mixeur équipé d'un fouet, mélanger tous les ingrédients ensemble pendant 5 minutes à vitesse moyenne. Étaler la préparation sur un tapis en silicone à une épaisseur de 5 mm, puis enfourner le tout pendant 18 minutes, à 180°C dans un four à sole, clés fermées.

Cheesecake

60 g

Ingrédients

Deli Cheesecake 2.0	3 000 g
---------------------	---------

Mode d'emploi

Mélanger tous les ingrédients ensemble, étaler sur la base Spéculoos puis cuire pendant 50 min à 160°C clés fermées.

Fourrage Poire

35 g

Ingrédients

Topfil Poire 70%	1 600 g
------------------	---------

Gélatine Poudre (Bœuf)	16 g
------------------------	------

Eau	80 g
-----	------

Mode d'emploi

Pré-tremper la gélatine pendant au moins 15 minutes avant utilisation. Fondre la gélatine et l'ajouter au Topfil à une température ambiante d'environ 30°C, étaler la préparation obtenue sur le dessus du gâteau cuit, puis laisser refroidir le cheesecake.

Fourrage Speculoos

10 g

Ingrédients

Deli Speculoos	1000 g
----------------	--------

Mode d'emploi

Réchauffer très légèrement le Deli Spéculoos jusqu'à obtenir une texture lisse. À l'aide d'une douille à ouverture multiple, dresser le Deli Spéculoos sur le dessus du cheesecake.

MONTAGE

Après la cuisson, laisser le cheesecake refroidir et ajouter le Topfil par-dessus. Laisser reposer toute une nuit ou congeler-le. Coupez des parts de 8x3 cm et garnissez-le de Deli speculoos préalablement réchauffé. Ajouter quelques morceaux de biscuits speculoos en décoration.