

LES CHEESECAKES

CHEESECAKE CARAMÉLISÉ



*Avec sa croûte caramélisée et
sa texture ultra crémeuse, c'est
une gourmandise en toute simplicité !*



@Hugo Alessio

RECETTE POUR 3 CHEESECAKES Ø18 X H6 CM

APPAREIL À CHEESECAKE

- 1560 g QUESCREM (Temp. amb.)
- 400 g Sucre
- 400 g Œuf entier liquide DISGROUP (Temp. amb.)
- 935 g Crème 35% M.G. DISGROUP (Temp. amb.)
- 62 g Amidon de maïs
- 2 Gousses de vanille DISGROUP
- 30 g Pâte de citron

Mélanger au batteur, le crème cheese avec le sucre puis ajouter les œufs, la vanille et le citron. Dans un autre récipient, diluer l'amidon de maïs avec la moitié de la crème 35%, puis fouetter jusqu'à obtenir un mélange sans grumeaux. Ajouter le restant de crème puis le verser dans la cuve. Mélanger brièvement pour obtenir un appareil homogène.

MONTAGE DES CHEESECAKES

Découper 3 feuilles d'aluminium que l'on mettra au fond des cercles et de manière à ce qu'elles soient à l'extérieur du cercle. Découper 3 bandes de 7 x 57 cm dans du papier cuisson pour chemiser les cercles. Verser 1100 g de préparation et enfourner à 210°C pendant environ 27 minutes dans un four ventilé. Une fois cuit, laisser refroidir au réfrigérateur pendant minimum 6 heures.



SIGNATURE
by DISGROUP

Les essentiels

Le P'tit Benoit
by DISGROUP

DISGROUP
« Les Ingrédients du Succès »