

Cheesecake Pomme

Petits Gâteaux



QUANTITÉ RECETTE 16 pièces

N° RECETTE PG20236

Compote Granny Smith

- 400 g pommes fraîches Granny Smith
- 55 g eau
- 35 g purée de yuzu
- 2 g cannelle moulue
- 2 g gousse de vanille Bourbon (1 pc = 4g)
- 15 g fécule de maïs
- 30 g eau

Mettre les pommes Granny Smith coupées en petits dés dans une casserole avec l'eau, le yuzu, la cannelle moulue et la gousse de vanille et faire cuire jusqu'à ce qu'elles soient tendres à l'extérieur, mais encore bien croquantes au milieu. Mélanger la fécule avec la deuxième partie de l'eau et l'ajouter aux pommes bouillantes en remuant pendant 1 minute.

Masse de beurre, Cheesecake

- 500 g Philadelphia fromage à la crème
- 90 g sucre
- 125 g oeufs frais
- 15 g farine blanche type 400
- 95 g Opus Blanc 35% Lait de terroir, Chocolat blanc de couverture au lait de montagne, Rondo

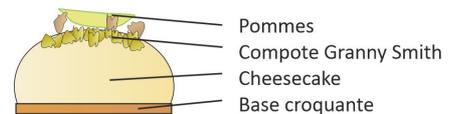
Battre le fromage frais à température ambiante avec le sucre jusqu'à ce qu'il soit crémeux. Incorporer peu à peu les œufs à température ambiante. Faire fondre la couverture et incorporer lentement à la masse. Tamiser la farine et incorporer à la masse de fromage frais.

Base croquante

- 40 g Rustica Noble Valencia 60%, Masse Praliné Amande
- 20 g Opus Blanc 35% Lait de terroir, Chocolat blanc de couverture au lait de montagne, Rondo
- 30 g Croquantine, Produit de biscuiterie et de biscotterie, Croquantine

Mélanger la couverture tempérée avec la valencia, ajouter la croquantine et mélanger.

Montage



Cheesecake Pomme

- 538 g Compote Granny Smith
- 825 g Masse de beurre, Cheesecake
- 90 g Base croquante

Finition

Mettre 20 g de compote de pommes dans chaque moule de 130 x 25 mm. Verser 40 à 45 g de la masse de beurre et faire cuire au bain-marie dans le four préchauffé. Après la cuisson, congeler le cheesecake et y déposer le fond croustillant. Démouler congelé et décorer à volonté.

Température de cuisson: 150°C (au bain-marie)

Temps de cuisson: 15 - 20 minutes

PRODUITS FELCHLIN

- CO35 Opus Blanc 35% Lait de terroir, Chocolat blanc de couverture au lait de montagne, Rondo
- DC54 Rustica Noble Valencia 60%, Masse Praliné Amande
- HA20 Croquantine, Produit de biscuiterie et de biscotterie, Croquantine

Cheesecake Pomme

Petits Gâteaux



Numéro de recette : PG20236

Description : Compote de pommes rafraîchissante avec un Cheesecake crémeux à l'Opus blanc

Données de vente :		Valeurs nutritives par 100 g :	
Conservation	3 jours	Kilo calorie (kcal)	240
Jours de vente	2 jours	Kilo joule (kJ)	1004
Prix de vente		Lipides	15.74 g
Unité de vente	1 pièce	dont acides gras saturés	9.12 g
		Glucides	18.64 g
		dont sucre	15.9 g
		Protéines	4.85 g
		Sel	0.4 g

Composition :

Philadelphia fromage à la crème, pommes 27%, sucre, **oeufs**, eau, beurre de cacao, purée de yuzu, **lait entier en poudre**, farine blanche, amandes, amidon de maïs, huile de coco, cannelle, vanille, huile de colza, **poudre de lait écrémé**, graisse butyrique, arôme, sel alimentaire, émulsifiant (lécithine de tournesol), **extrait de malt d'orge séché colorant**, émulsifiant (lécithine de tournesol), colorants (extrait de paprika)

État

07.06.2022