



PROFESSIONNEL

CHEESECAKE FRANCAIS



Cheesecake Français

Permet de réaliser 4 cheesecakes pour 8 personnes chacun.

Biscuit

240 g de blancs d'œufs / 20 g de sucre semoule / 350 g de sucre glace / 50 g de farine / 280 g d'amandes moulues / 0,5 g de cannelle moulue

Mélange

2000 g de Cream Cheese Français Elle & Vire Professionnel® / 240 g de sucre / Arômes (vanille, orange, citron) / 320 g d'œufs entiers / 240 g de Crème Excellence Whipping Elle & Vire Professionnel® / Une quantité suffisante de Beurre Gourmet doux Elle & Vire Professionnel®

Décoration de la Crème Brûlée

120 g de sucre brun

Tuile au Caramel (Variante de la décoration de la Crème Brûlée)

100 g de sucre / 100 g de sirop de glucose / 100 g de Beurre Gourmet doux Elle & Vire Professionnel® / 50 g de farine

Biscuit

Fouetter les blancs d'œufs jusqu'à obtenir des pics mous, en ajoutant le sucre semoule vers la fin. Tamiser les ingrédients secs ensemble et les ajouter aux blancs d'œufs, en une seule fois. Plier délicatement à l'aide d'un racloir jusqu'à incorporation.

Étaler 4 cercles de 20 cm de diamètre sur du papier sulfurisé.

Chauffer le four à 200°, mettre au four, baisser la température à 150°C et cuire pendant environ 13 minutes.

Découper 4 disques de 18 cm, à l'aide d'une bague à pâtisserie, puis les placer sur un tapis Silpat® avec le disque de macaron en bas.

Mélange

Mélanger le cream cheese avec le sucre et les arômes jusqu'à obtenir une pâte lisse. Ajouter les œufs un par un, puis la crème en remuant sans fouetter.

Beurrer les 4 cercles de pâte, puis répartir la garniture entre eux et lisser les surfaces.

Faire cuire au four pendant 1.5 à 2 heures à 90°C. Laisser refroidir

Décoration de la Crème Brûlée

Au moment de servir, saupoudrer de sucre brun et utiliser un chalumeau pour caraméliser.

Tuile au Caramel (Variante de la décoration de la Crème Brûlée)

La caramélisation de dernière minute peut être remplacée par une tuile au caramel qui sera posée sur le dessus avant de servir.

Mélanger tous les ingrédients pour obtenir une pâte homogène. Envelopper dans un film alimentaire et placer au réfrigérateur.

Découper la pâte en petits morceaux, puis les aplatir sur une plaque antiadhésive ou sur un tapis Silpat®.

Faire cuire au four à 150°C, réglage lent, et laisser cuire jusqu'à ce qu'ils soient dorés (approximativement 9 minutes).

Avant qu'ils ne refroidissent, couper des petits cercles et les friser à l'aide d'une feuille de tuile.



Découvrez nos recettes et nos vidéos sur le site internet www.elle-et-vire.com/pro



@elleetvirepro #elleetvirepro