

Cheesecake Opus Lait 38%

Petits Gâteaux



QUANTITÉ RECETTE 12 pièces

N° RECETTE PG20191

Masse de beurre, Cheesecake

- 1000 g Philadelphia fromage à la crème
- 180 g sucre
- 250 g oeufs frais
- 30 g farine blanche type 400
- 190 g Opus Lait 38% Lait de terroir, Chocolat au lait de couverture au lait de montagne, Rondo

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

Crumble au beurre

- 50 g sucre glace
- 100 g beurre
- 150 g farine blanche type 400
- 70 g beurre fondu

Tamiser le sucre glace et la farine, ajouter la première partie du beurre et mélanger. Étendre la pâte sur 2 mm d'épaisseur.

Température de cuisson : 160°C
Temps de cuisson : dorer pendant 10 minutes.

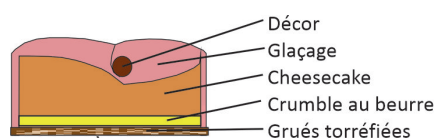
Laisser refroidir la pâte à sucre et la transformer à la main en grosses miettes. Mélanger la deuxième partie du beurre et l'ajouter aux miettes.

Glaçage, Frambonosa

- 150 g Frambonosa, Intérieur framboise
- 150 g crème 35%
- 150 g gelée neutre

Chauffer la crème à 40°C et la verser dans la Frambonosa, mélanger jusqu'à ce qu'elle soit fondue. Ajouter le glaçage froid et mélanger le tout à l'aide d'un mixeur plongeant jusqu'à ce que tout soit bien mélangé.

Montage



Cheesecake Opus Lait 38%

- 1650 g Masse de beurre, Cheesecake
- 370 g Crumble au beurre
- 450 g Glaçage, Frambonosa
- 240 g Suhum Nibs 3-4mm Bio, Grués de cacao torréfiés

Cheesecake

Verser la masse à beurre dans des moules cœurs ou des moules à gâteaux beurrés et cuire au bain-marie dans un four préchauffé.

Température de cuisson: 130°C (au bain-marie)

Temps de cuisson: env. 18 minutes
Laisser refroidir le cheesecake dans les moules.

Finition

Sur le cheesecake déposer une couche de 2 mm d'épaisseur du mélange de crumble. Congeler le cheesecake. Chauffer le glaçage Osa à 35°C et glacer le cheesecake. Tremper le petit bord en bas du cœur dans les nibs.

PRODUITS FELCHLIN

- CA71 Suhum Nibs 3-4mm Bio, Grués de cacao torréfiés
- CO22 Opus Lait 38% Lait de terroir, Chocolat au lait de couverture au lait de montagne, Rondo
- DC76 Frambonosa, Intérieur framboise

Remarque: Tous les produits ne sont pas disponibles sur tous les marchés

Cheesecake Opus Lait 38%

Petits Gâteaux



Numéro de recette : PG20191

Description : Cheesecake avec couverture Opus Lait 38%, base croustillante de crumble et de grués de cacao torréfiées et glaçage à la framboise

Données de vente :		Valeurs nutritives par 100 g :	
Conservation	3 jours	Kilo calorie (kcal)	363
Jours de vente	2 jours	Kilo joule (kJ)	1517
Prix de vente		Lipides	25.88 g
Unité de vente	1 pièce	dont acides gras saturés	15.83 g
		Glucides	25.23 g
		dont sucre	18.48 g
		Protéines	5.52 g
		Sel	0.35 g

Composition :

Fromage frais 37% (**lait entier**, **crème**, produits laitiers (à base de lait), sel, épaississant (farine de caroube), acidifiant (acide citrique)), sucre, grués de cacao, **oeufs**, **farine blanche**, **beurre**, **crème**, gelée (sucre, eau, **sirop de glucose de blé**, gélifiant (pectine), acidifiant (acide citrique), agents conservateurs (citrate de potassium sorbate de potassium), arôme), beurre de cacao, **lait entier en poudre**, graisse de coco, huile de tournesol, maltodextrine, **lactose**, poudre de framboise, beurre de karité, beurre d'illipe, **émulsifiant (lécithine de soja)**, concentré de beteverave, arôme, émulsifiant (lécithine de tournesol)

État 28.04.2025

Les indications sur la durée de conservation et les jours de vente sont des valeurs de référence

Les informations sur les allergènes sont conformes à la législation suisse