

PROVA
Gourmet



ENTREMETS
- CHEESECAKE EXOTIQUE
Extrait de Vanille & Poudre de Vanille

ENTREMETS

- CHEESECAKE EXOTIQUE

Extrait de Vanille & Poudre de Vanille



INGRÉDIENTS

Pour 10 entremets individuel

SABLÉ - CHEESECAKE

135 g Beurre doux
 125 g Farine T55
 69 g Poudre d'amande blanche
 69 g Sucre semoule
 1,5 g Poudre à lever

SABLÉ RECONSTITUÉ - CHEESECAKE

360 g Sablé - cheesecake
 36 g Beurre doux
 2 g **Poudre de Vanille Bourbon**
 Madagascar - Prova Gourmet
 2 g Fleur de sel

CONFIT - EXOTIQUE

178 g Purée de mangue
 47 g Purée de fruits de la passion
 9,3 g Jus de yuzu
 2,3 g Pectine NH
 14 g Sucre semoule

MOUSSE - CHEESECAKE ET VANILLE DE MADAGASCAR

33 g Sucre semoule
 14 g Eau
 25 g Jaunes d'œufs
 131 g Creamcheese
 8,2 g Sucre glace
 19 g Masse gélatine
 163 g Crème liquide 35% M.G
 8 g **Extrait de Vanille Bourbon**
 Madagascar Avec Graines
 - Prova Gourmet

GLAÇAGE - EXOTIQUE

174 g Purée de mangue
 149 g Purée de fruits de la passion
 35 g Eau
 80 g Sucre semoule (1)
 52 g Sirop de glucose
 5 g Sucre semoule (2)
 5 g Pectine NH





ENTREMETS - CHEESECAKE EXOTIQUE

Extrait de Vanille & Poudre de Vanille

PRÉPARATION

Pour 10 entremets individuel

SABLÉ - CHEESECAKE

Sabler tous les ingrédients. Etaler à 3mm d'épaisseur, cuire 10 min à 155°C.

SABLÉ RECONSTITUÉ - CHEESECAKE

Mixer légèrement le sablé, passer au crible à 3mm. Ajouter le beurre pommade, la poudre de vanille et le fleur de sel. Etaler à 3mm d'épaisseur et détailler un cercle de 8,5cm de diamètre.

CONFIT - EXOTIQUE

Mélanger toutes les purées ensemble et chauffer à 50°C, ajouter le sucre préalablement mélangé à la pectine NH. Bouillir 1 minute, mixer et verser 100g de confit sur les sablés reconstitué. Congeler, démouler et couper les disques en six parts égales.

MOUSSE - CHEESECAKE ET VANILLE DE MADAGASCAR

Cuire l'eau et le sucre semoule à 121°C et le verser sur les jaunes d'œufs, réaliser une pâte à bombe. Chauffer le creamcheese et le sucre glace tamisé, ajouter la masse gélatine. Monter la crème liquide. Mélanger les 3 masses.

GLAÇAGE - EXOTIQUE

Chauffer les purées de fruits, l'eau, le sucre (1) et le sirop de glucose. A 50°C, ajouter le mélange sucre (2) et pectine NH. Porter à ébullition et cuire 1 minute. Mixer et refroidir.

ASSEMBLAGE

Pocher de la mousse cheesecake dans le moule silicone en forme de fromage, ajouter l'insert. Congeler, démouler. Floquer au pistolet le glaçage exotique à 50°C sur les entremets congelé.

