

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.

