

Cheesecake chocolat & beurre de cacahuète



RECETTE

Utilisez-le tel quel pour ajouter une couche gourmande

COMPOSITION

Crumble à base de mix cake chocolat
Pur beurre de cacahuète crunchy Dawn
Appareil cheesecake
Delicream San Felipe Dawn
Cacahuètes grillées

RECETTES DE BASE

1. Crumble à base de mix cake chocolat

1000 g Mix Cake chocolat
300 g Beurre
300 g Total

2. Appareil Cheesecake

300 g Mix Cheesecake New York Style DAWN
1000 g Cream Cheese
250 g Eau
1550 g Total

3. Garniture beurre de cacahuète

300 g Pur beurre de cacahuète crunchy DAWN
300 g Total



Incorporez directement dans l'appareil à cheesecake

MISE EN OEUVRE

1. Crumble à base de mix cake chocolat

Mélanger le Mix cake chocolat et le beurre dans un batteur jusqu'à incorporation complète.
Effriter pour obtenir un crumble.

2. Appareil Cheesecake

Mélanger le mix cheesecake avec le cream cheese au batteur à vitesse lente jusqu'à obtenir une consistance lisse.

Ajouter l'eau et mélanger jusqu'à obtention d'un appareil homogène et sans aucun grumeau.

MONTAGE & FINITIONS

Pour un cheesecake de 18 cm de diamètre et 5 cm de hauteur.

Utiliser 300g de crumble, le diviser en deux et presser une partie dans le fond d'un cercle ou d'un moule.

Utiliser l'autre moitié pour réaliser les côtés et presser jusqu'à 1 cm du bord. Étaler 100 g de Pur beurre de cacahuète crunchy dans le fond.

Mélanger les 200 g de Pur beurre de cacahuète crunchy restants avec 700 g d'appareil cheesecake et déposer dans le moule.

Cuire pendant 60 minutes à 160°C en four à sole ou à 130°C en four ventilé. Température à cœur 75-80°C.

Après refroidissement, étaler le Delicream San Felipe sur le cheesecake et saupoudrer de cacahuètes grillées.

Code article	Description	Conditionnement
0.00800.715	Mix Cake Chocolate	Sac 12,5 kg
2.04135.296	Mix Cheesecake NY Style	Sac 2,5 kg
5.30558.508	Pur beurre de cacahuète crunchy	Seau 3 kg
8.01537.303	Delicream chocolat San Felipe	Seau 6 kg