

Cheesecake fruits rouges et spéculoos  
( sans cuisson)  
8 couverts



DENRÉES	UNITÉS	QUANTITÉ	DÉROULEMENT
<b>BASE</b>			<p><b>Base spéculoos :</b> Écraser grossièrement les spéculoos, mélanger avec le beurre fondu et garnir le fond des verrines.</p> <p><b>Base:</b></p> <p>Monter la crème bien fraîche avec le sucre en chantilly assez ferme. Au fouet mélanger le reste des ingrédients et incorporer délicatement la chantilly à ce mélange.</p> <p><b>Garniture :</b></p> <p>Laver les fruits, GARDER pour le décor. Tailler les fraises en morceaux. Mélanger l'ensemble.</p> <p><b>Coulis :</b></p> <p>Cuire l'ensemble des fruits abîmés avec un peu de sucre, mixer et refroidir.</p> <p><b>Dressage :</b></p> <p>Monter le cheesecake par couche : - Base spéculoos - Mousse fromage - Fruits frais - Mousse fromage - Coulis - Fruits frais entiers et spéculoos, menthe</p>
Crème liquide 35 %	L	0,3	
Fromage philadelphia	Kg	0,150	
Mascarpone	Kg	0,300	
Pâte à tartiner spéculoos	Kg	0,100	
Sucre semoule	Kg	0,050	
<b>BASE SPÉCULOOS</b>			
Spéculoos	Kg	0,200	
Beurre	Kg	0,050	
<b>GARNITURE</b>			
Framboise	Bqtte	1	
Mûres	Bqtte	1	
Groseilles	Bqtte	1	
Cassis	Bqtte	1	
Fraises	Kg	0,125	
<b>FINITION</b>			
Fruits rouges	Kg	0,080	
Menthe	Botte	0,5	
Coulis	L	0,100	
Spéculoos	Pce	8	
<b>Notes personnelle :</b>			