



# *Garniture pour Cheesecake*

Une mise en œuvre facile et rapide pour un goût frais  
et une texture veloutée et crémeuse



# La garniture pour Cheesecake ancel



Grâce à la **Garniture pour Cheesecake ancel**, réalisez très facilement et rapidement un délicieux cheesecake **frais** et **goûteux** sans cuisson ! Il suffit de mettre en œuvre la **Garniture pour Cheesecake ancel**, prête en **quelques minutes** seulement, puis de la répartir sur un fond (biscuit, crumble, génoise... ) et de la recouvrir de nappage ou de fourrage fruits ancel.

**Voilà un cheesecake prêt à être dégusté !**

Produit	Réf.	Poids
Garniture pour cheesecake ancel	1-42-013027	1,2 kg



- ▶ **RAPIDE** : une mise en œuvre express de la Garniture pour Cheesecake ancel
- 3 min



- ▶ **FACILE** : **2 ingrédients** à ajouter :
- De la crème liquide à 35% M.G.
  - Du fromage blanc (préconisation : 0% de M.G.)



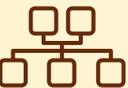
- ▶ **PRATIQUE** : une mise en œuvre en **3 étapes**
- Mélanger la crème et le fromage blanc
  - Ajouter la préparation pour garniture pour cheesecake et battre environ 10 secondes
  - Répartir la garniture pour cheesecake dans le cercle ou le cadre



- ▶ **ÉCONOMIQUE** :
- 1,2 kg de Garniture pour Cheesecake permettent de réaliser 6 cheesecakes ronds de 20 cm de Ø, ou 65 cheesecakes ronds individuels de 8 cm de Ø
  - 2 kg de Garniture pour Cheesecake permettent de réaliser 1 cheesecake en cadre de 40x60 cm



- ▶ **QUALITATIF** : sans colorants, sans conservateurs, sans arômes artificiels et sans huile de palme



- ▶ **RATIONNEL** : la Garniture pour Cheesecake supporte la congélation / décongélation



- ▶ **EFFICACE** : permet de réaliser une véritable garniture pour cheesecake sans chauffe ni cuisson



- ▶ **INNOVANT** : peut être proposé sous différents formats



En gâteau à partager



En portion individuelle



En mignardises

## Une mise en œuvre facile et rapide :



Mélanger la crème et le fromage blanc au batteur à l'aide du fouet.



Ajouter en continu la préparation pour garniture pour cheesecake, puis battre environ 10 secondes à vitesse maximale.



Répartir la garniture pour cheesecake dans un cercle ou un cadre chemisé de rhodoïd et garni d'un fond de biscuit. Lisser, puis recouvrir d'un nappage ou d'un fourrage fruits ancel.

## Le Cheesecake ancel : une proposition complète

### Options de décor : les Fourrages Fruits ancel



Fourrage Pomme en Morceaux façon Tatin ancel

OU



Fourrage Framboise avec Morceaux ancel

OU



Fourrage Myrtille ancel

...

### Option de décor : le Nappage Miroir à froid Neutre ancel



Nappage Miroir à froid Neutre ancel

OU



### Garniture pour Cheesecake



### Exemples d'aromatisation



Arômes et Extraits

OU



Fourrages et Garnitures

### Exemples de fond



Cookies ancel

OU



Génoise Extra ancel

OU



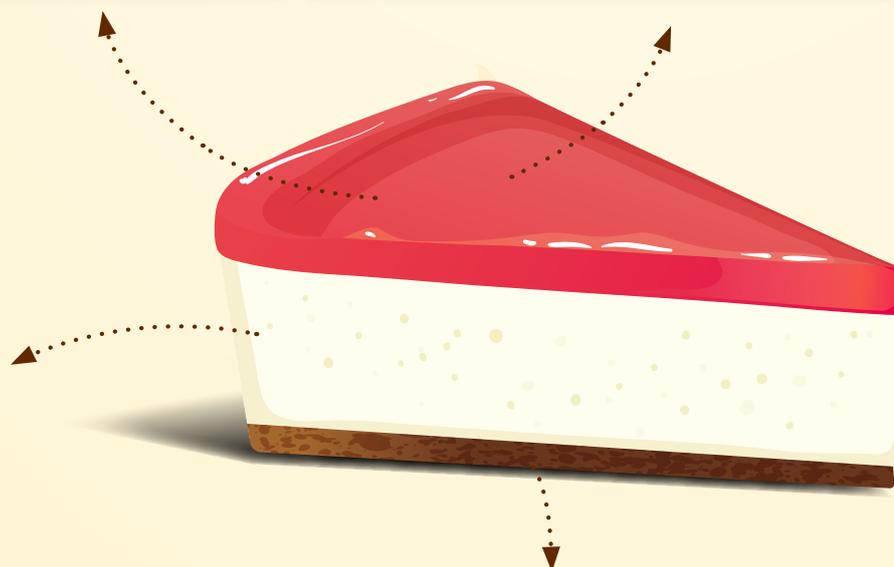
Financier ancel

OU



Fondant au Chocolat ancel

...





## Cheesecake Framboise-Yuzu

Pour 3 cheesecakes ronds de 20 cm de Ø

### Crumble

- 500 g de **Cookies ancel**
- 200 g de beurre

Mélanger tous les ingrédients au batteur, à l'aide de la feuille, jusqu'à obtention d'une pâte granuleuse qui se détache en grosses miettes. Déposer une couche d'environ 1 cm sur une plaque recouverte de papier cuisson. Cuire environ 15 min à 180°C en four ventilé ou 20 min en four à sole. Laisser refroidir complètement.



### Croustillant fruits rouges

- 700 g de crumble
- 300 g de **Fourrage Croquant Fruits Rouges ancel**

Ramollir si nécessaire le fourrage croquant au micro-ondes sans le chauffer. Incorporer le crumble puis mélanger à la spatule. Poser 3 cercles de 20 cm de Ø sur une plaque recouverte de papier cuisson puis placer un rhodoïd à l'intérieur. Répartir le fond de croustillant fruits rouges dans les cercles en le lissant avec le dos d'une cuillère à soupe et réserver au frais.

### Garniture pour cheesecake au Yuzu

- 600 g de **Garniture pour Cheesecake ancel**
- 750 g de fromage blanc lissé (tous pourcentages de M.G.)
- 1500 g de crème liquide à 35% M.G.
- 60 g d'**Arôme Naturel de Yuzu Sébalcé**

Au batteur, à l'aide du fouet, mélanger le fromage blanc, la crème liquide et l'arôme naturel de Yuzu à vitesse moyenne jusqu'à obtention d'une crème onctueuse (texture de fromage blanc lissé). Ajouter en continu la préparation pour garniture pour cheesecake, puis battre environ 10 secondes à vitesse maximale.



### Montage et finition

Répartir la garniture pour cheesecake dans les cercles, sur les fonds de croustillant fruits rouges, puis lisser. Napper le dessus avec du **Nappage Miroir à froid Neutre ancel** préalablement détendu avec un peu d'eau et la quantité souhaitée de colorant rouge. Disposer des framboises sur le dessus et saupoudrer d'un voile de sucre glace.



## POUR LE FOND DU CHEESECAKE :

### *La gamme des Farines Composées ancel*



Farines composées	Réf.	Poids
Cookies	1-42-008859	5 kg
Génoise Extra	1-42-002155	5 kg
Génoise	1-42-011045	10 kg
Financier	1-42-003861	5 kg
Fondant au chocolat	1-42-008815	5 kg
Brownie tout Chocolat	1-42-012755	2,5 kg

### *La gamme des Fourrages Croquants ancel*



Fourrages croquants prêts à l'emploi	Réf.	Poids
Chocolat Blanc	1-42-010737	3 kg
Chocolat	1-42-010736	3 kg
Caramel au Sel de Guérande	1-42-010738	3 kg
Pistache	1-42-010735	3 kg
Fruits Rouges	1-42-011301	3 kg
Mangue-Passion	1-42-011408	3 kg
Spéculoos	1-42-011721	3 kg
Chocolat Noir et Amandes Caramélisées	1-42-012476	3 kg

# POUR LA GARNITURE ET LE DÉCOR DU CHEESECAKE :

## La gamme des Garnitures ancel



Garnitures prêtes à l'emploi stables à la cuisson	Réf.	Poids
Citron	1-42-008890	4 kg
Caramel	1-42-008891	4 kg
Chocolat	1-42-008892	4 kg
Crèmeux Caramel au Sel de Guérande	1-42-010676	3 kg

## La gamme des Fourrages Fruits ancel



Fourrages aux fruits prêts à l'emploi stables à la cuisson	Réf.	Poids	Fourrages aux fruits prêts à l'emploi stables à la cuisson	Réf.	Poids
Pomme Façon Tatin en Morceaux	1-42-011741	5,5 kg	Banane avec Morceaux	1-42-008801	6 kg
Pomme en Cubes	1-42-010478	5,5 kg	Fraise avec Morceaux	1-42-008764	3 kg
Pomme en Morceaux	1-42-011626	5,5 kg	Framboise avec Morceaux	1-42-008766	3 kg
Poire en Cubes	1-42-008768	3 kg	Fruits Rouges avec Morceaux	1-42-008767	3 kg
Abricot avec Morceaux	1-42-008765	3 kg	Myrtille avec Morceaux	1-42-008770	3 kg

## Le Nappage Miroir à froid Neutre ancel



Nappages Miroir à froid Neutre ancel	Réf.	Poids
Neutre	1-42-011049	1,5 kg
	1-42-008751	7 kg

Tous les mois, de nouvelles recettes sur  
[www.condifa.fr](http://www.condifa.fr)



fédère les marques

