

Cheesecake Ananas-Coco  
Pour 1 "cadre" de 40x30 cm soit 130 portions



### 1. **BASE PETIT BEURRE**

500 g de spéculoos  
200 g de beurre

Au batteur, à l'aide d'une feuille, ramollir le beurre et mélanger les petits beurres et le beurre mou.  
Etaler le mélange entre 2 feuilles de papier cuisson, de la forme du cadre et mettre au froid.

### 2. **ANANAS**

1 boite de 340 g de 10 tranches d'ananas

Disposer les tranches d'ananas préalablement égouttées dans le fond du cadre.

### 3. **GARNITURE CHEESECAKE**

1 sachet(s) de 420 g de **préparation pour Cheesecake alsa Professionnel**

1 kg de fromage blanc 20%

500 g de crème liquide UHT à 30 %

500 g d'eau

200 g de **Pâte de Coco Sébalcé**

Battre 1 minute le fromage blanc, la crème, l'eau et la Pâte de Coco Sébalcé à vitesse moyenne, puis ajouter la préparation pour Cheesecake alsa Professionnel et battre à nouveau 1 minute à vitesse moyenne.

Couler la préparation dans le cadre sur les tranches d'ananas.

#### **4. MONTAGE & FINITION**

Réserver au frais 90 minutes.

Une fois le cheesecake pris au frigo disposer le fond de petit beurre sur le dessus et retourner le.