

Cheesecake Brownie au Caramel Beurre Salé
Pour 12 cercles de 22cm soit 124 portions



1. **FONDANT AU CHOCOLAT**

250 g de préparation pour **Fondant au Chocolat ancel**
50 g d'oeuf
100 g de beurre fondu
30 g d'eau

Mélanger tous les ingrédients jusqu'à obtention d'une masse homogène.
Étaler la masse uniformément dans les cercles, sur une plaque recouverte d'un tapis de cuisson.
Cuire environ 10 minutes à 160 °C.

2. **GARNITURE CHEESCAKE**

1 sachet(s) de 420 g de préparation pour **Cheesecake alsa Professionnel**
1 kg de fromage blanc 20%
500 g de crème liquide UHT 30%
500 g d'eau

Battre 1 minute le fromage blanc, la crème et l'eau à vitesse moyenne, puis ajouter la préparation pour Cheesecake alsa Professionnel et battre à nouveau 1 minute à vitesse moyenne.
Couler dans les cercles et lisser. Réserver au frais 90 minutes.

Au moment de servir, napper de sauce Caramel Beurre Salé alsa Professionnel.