

Cheesecake Chocolat-Fruits rouges
Pour 3 cheesecakes ronds de 20 cm de Ø



1. **FONDANT AU CHOCOLAT (POUR 1 PLAQUE DE 40 X 60 CM)**

1000 g de Fondant au Chocolat ancel
200 g d'œufs
400 g de beurre fondu
120 g d'eau

Mélanger tous les ingrédients au batteur, à l'aide de la feuille, à vitesse lente, jusqu'à obtention d'une masse homogène. Etaler uniformément sur un tapis de cuisson à bords puis cuire à 180°C environ 10 min en four ventilé ou environ 15 min en four à sole. Retirer le tapis de cuisson après complet refroidissement. Réserver au réfrigérateur puis, à l'aide d'un cercle de 20 cm de Ø, détailler des fonds de fondant au chocolat. Poser les cercles sur une plaque recouverte de papier cuisson puis placer un rhodoïd à l'intérieur. Déposer les fonds de fondant au chocolat dans les cercles et réserver.

2. **GARNITURE POUR CHEESECAKE**

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.

Au batteur, à l'aide du fouet, mélanger le fromage blanc et la crème liquide 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.

3. **FOURRAGE FRUITS ROUGES**

1000 g de Fourrage Fruits Rouges ancel

4. **MONTAGE ET FINITION**

Répartir la garniture pour cheesecake dans les cercles, sur les fonds de fondant au chocolat, puis lisser. Répartir le fourrage fruits rouges sur le cheesecake puis lisser à ras. Pour napper la surface du fourrage fruits rouges, il est conseillé de passer les cheesecakes quelques min au surgélateur avant d'appliquer délicatement du Nappage Miroir à froid Neutre ancel préalablement détendu avec un peu d'eau. Décorer de fruits rouges frais.