

Cheesecake Exotique
Pour 3 cheesecakes ronds de 20 cm de Ø



1. **FINANCIER CROQUANT (POUR 1 PLAQUE DE 40 X 60 CM)**

750 g de Financier ancel
225 g de beurre fondu
300 g de blancs d'œufs
600 g de Fourrage Croquant Chocolat Noir et Amandes Caramélisées ancel

Mélanger la préparation pour financier, le beurre fondu et les blancs d'œufs jusqu'à obtention d'une masse homogène. Etaler la masse sur une plaque recouverte d'un tapis de cuisson à bords. Cuire à 170°C environ 15 min en four ventilé ou 20 min en four à sole. Après refroidissement, retirer la toile de cuisson. A l'aide d'un cercle de 20 cm de Ø, détailler des fonds de financier. Poser des cercles sur une plaque recouverte de papier cuisson puis placer un rhodoïd à l'intérieur. Déposer les fonds de financier dans les cercles. Chauffer si nécessaire le fourrage croquant chocolat noir et amandes caramélisées quelques secondes au micro-ondes pour le rendre plus souple puis le répartir uniformément sur les fonds de financier. Placer les fonds de financier croquant au congélateur quelques min.

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 MANGUE-PASSION**

1000 g de Fourrage Mangue-Passion Sélection ancel

4. **MONTAGE ET FINITION**

Répartir la garniture pour cheesecake dans les cercles sur les fonds de financier croquant, puis lisser. Répartir le fourrage mangue-passion sur la garniture pour cheesecake puis lisser à ras. Pour napper la surface du fourrage mangue passion, 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 exotiques frais.