Cheesecake Framboise-Yuzu
Pour 3 cheesecakes ronds de 20 cm de Ø

1. ***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.

2. ***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 les cercles de 20 cm de Ø sur une plaque recouverte de papier cuisson puis placer un rhodoïd à l'intérieur. Répartir le croustillant fruits rouges dans les cercles

en le lissant avec le dos d’une cuillère à soupe et réserver au frais.

3. ***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.

4. ***MONTAGE ET FINITION***

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