

Finger Cheesecake Speculoos Caramel
Pour 1 "cadre" de 55x9 cm soit !15 portions



1. **BASE SPÉCULOOS**

500 g de speculoos
200 g de beurre

Au batteur, à l'aide d'une feuille, ramollir le beurre et mélanger les speculoos et le beurre mou.
Étaler la masse uniformément dans le cadre, sur une plaque recouverte d'un tapis de cuisson et mettre au froid.

2. **CHEESECAKE**

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

500 g d'eau

Au batteur, mélanger pendant 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 le cadre et lisser.

3. **DIPLOMATE À FROID**

500 g d'eau froide (10°C maximum)

200 g de **Crème Diplomate à froid ancé**

Verser l'eau froide dans la cuve du batteur et la préparation pour crème diplomate.

Au batteur, à l'aide du fouet, mélanger 1 minute en première vitesse, puis battre 4 minutes à grande vitesse. La crème doit être réalisée juste avant son utilisation.

Dresser ensuite des pointes de crème diplomate et décorer le cadre à l'aide de **Sauce Dessert Caramel Beurre Salé alsa Professionnel** ainsi que de quelques cubes de caramel et brisures de speculoos.