

CHEESECAKE TRILOGY



Chef: Gianluca Galliera

Sans gluten

Préparation

Pour 6 personnes

Faire fondre le beurre pour le rendre liquide et y verser la base biscuit pour Cheesecake, puis mélanger. Laisser refroidir en gardant la pâte friable. Pendant ce temps, préparez la crème cheesecake en mettant le mélange en poudre, le lait et la crème dans le batteur planétaire et fouettez le tout à vitesse maximale pendant 5 minutes. Ajoutez le mascarpone et mélangez au batteur planétaire pendant 1 minute, en aromatisant avec de la cannelle selon votre goût et du zeste de citron râpé. Mettre la crème dans une poche à douille munie d'un embout large et cannelé. Laisser reposer au réfrigérateur pendant quelques heures. Verser la poudre de croquant sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé et la faire caraméliser au four. Dès la sortie du four, casser le Croquant en langues dentelées. Composez le dessert au verre : recouvrez le fond des verres de biscuit émietté, versez une première couche de crème cheesecake et complétez avec des baies hachées. Passez à la deuxième couche, toujours avec du biscuit et de la crème. Décorez le dessert avec des baies fraîches, des grains de fruits secs et des feuilles de menthe. Laissez le dessert reposer au réfrigérateur et servez-le accompagné d'une langue de Croquant. Vous pouvez créer des mini-verres et servir un triptyque de desserts, en personnalisant chaque verre avec un fruit différent.

Ingrédients Menù

100 g Base biscotto per cheesecake (Base biscuit pour cheesecake) - L51X

100 g Preparato per Croccante (Préparation pour Croquant) - P50

125 g Préparation en poudre pour crème cheesecake - L40X

Ingrédients

Gruau de fruits secs

Menthe fraîche

Myrtilles

Mûres

Framboises

Citron râpé

Cannelle

100 g Mascarpone

125 ml Lait

125 ml Crème

50 g Beurre

