

Temps : 30 min

Niveau : Moyenne

Personnes : 100

Un dessert frais et gourmand pour la restauration collective.

Préparation

Etape 1

Déconditionner et décontaminer les ingrédients.
Réaliser le fond en spéculoos : mixer les spéculoos avec le lait chaud puis ajouter la poudre de blancs d'œufs (48 g). Garnir le fond d'un cadre en inox avec du film alimentaire et verser l'appareil aux spéculoos.

Etape 2

Filmer le dessus et cuire dans un four vapeur ou mixte à 90°C pendant 8 mn.

Etape 3

Réaliser l'appareil à cheesecake : mélanger les oeufs, le sucre, la poudre de blancs d'œufs (32 g) et la farine puis ajouter La vache qui rit® Formule Plus et la crème liquide.
Verser l'appareil sur le fond de spéculoos et filmer à nouveau.

Etape 4

Cuire le cheesecake dans un four vapeur ou mixte à 90°C pendant 20 à 30 mn.
Faire refroidir en cellule jusqu'à +10°C.

Etape 5

Mixer le gel guimauve avec le coulis exotique et le porter à ébullition.
Verser le coulis gélifié sur le cheesecake et laisser au frais jusqu'au service.

Etape 6

Couper le cheesecake en petites bouchées et dresser sur un plat.

Ingrédients



200 g Vache qui rit
Formule +



360 g
Spéculoos



1800 cl Lait



80 g Poudre de
blancs d'œufs



800 g Sucre



800 g Oeufs



1100 g Farine



20 cl Crème
liquide 35%



25 kg lota



1200 g Coulis
exotique

Valeurs nutritionnelles

Informations pour	100g
Valeur énergétique	1000
Matières grasses (g)	12
Dont acides gras saturés	20
Glucides (g)	35
Dont sucres	5
Fibres alimentaires (g)	14
Protéines (g)	4
Sel (g)	1