

CHEESECAKE

SORBET PASSION

Fait par : Margaux Dew
Date : Novembre 2020
Source : T.Lenormand
Nombre de portions : 10



1. SPECULOOS

350 gr de farine T55
250 gr de cassonade
250 gr de beurre doux
5 gr de levure chimique
5 gr de sel fin
3 g de cannelle
3 g de mélange 4 épices
1 œuf entier

Mélanger la cassonade, la cannelle et le mélange 4 épices.

Incorporer le beurre pommade et l'œuf.

Travailler la pâte jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène.

Tamiser la farine avec la levure et la mettre dans la préparation précédente avec le sel.

Étaler entre deux feuilles sulfurisées et mettre au four à 180°C pendant 10 minutes.

2. APPAREIL A CHEESECAKE FROID

510 kg crème cheese (*type Philadelphia*)
185 g sucre en poudre
225 g crème fouettée
3 feuilles de gélatine

Réhydrater la feuille de gélatine.

Fouetter le crème cheese avec le sucre.

En parallèle réaliser une crème fouettée.

Incorporer la crème fouettée au mélange sucre et crème cheese.

Faire fondre la gélatine égouttée au micro-ondes et l'ajouter au mélange précédent.

3. SORBET PASSION

0,5 litre d'eau
175 gr de sucre semoule
200 gr de pulpe passion surgelée
3 g stabilisateur sorbet

Porter à ébullition l'eau le sucre la passion et le stabilisateur.

Une fois porté à ébullition le mettre dans les Pacojet et laisser prendre au congélateur.

4. GLAÇAGE

320 gr de crème fleurette
40g sirop à 30°C Baumé* (sirop fondu)
4 g gélatine (2 feuilles)
½ gousse vanille grattée

*Pour le sirop Baumé, fondre 20g sucre et 20g eau puis stopper la cuisson.

Tremper la gélatine dans l'eau froide.

Bouillir la crème, le sirop Baumé, la vanille.

Egoutter puis ajouter la gélatine. Refroidir

Glacer à 35°C le cheesecake congelé

5. FINITION MONTAGE

1 Fruit de la passion

Mettre du beurre avec les speculoos et étaler sur le fond du moule.

Verser l'appareil à cheesecake. Bien lisser.

Et laisser prendre au frais.

Terminer avec un sorbet passion et du fruit de la passion.