

Préparation pour pâtisserie sucrée contenant
de la poudre de fromage blanc (1,3% env.)

Gourmet Cheesecake

Carton de 4 x 2,5 kg

Réf. 15325.05

Recettes

Conseils de mise en œuvre

Recette « Française »

COMPLET Gourmet Cheesecake.....	1 000 g
Eau	1 100 g
Œufs	320 g
Huile de Tournesol	200 g
Fromage blanc	1 400 g

- Mélanger les ingrédients dans le batteur mélangeur au fouet pendant 3 min à moyenne vitesse.
- Graisser 2 moules à génoise puis les fonder de pâte sablée (diamètre 26 cm - hauteur 5 cm). Remplir les moules à ras bord avec la préparation.
- Cuisson : 50 min à 190°C.

Recette « Américaine »

COMPLET Gourmet Cheesecake.....	450 g
Fromage blanc type cream cheese.....	600 g
Œufs	150 g
Lait	500 g
Beurre fondu.....	50 g
Crumble sucré (pour le fond de tarte).....	200 g

- Mélanger les ingrédients dans le batteur mélangeur au fouet pendant 3 min à moyenne vitesse.
- Graisser 1 moule à génoise puis tapisser le fond des moules d'une épaisse couche de crumble sucré (diamètre 26 cm - hauteur 5 cm) et le passer à la cuisson pendant 10-12 min environ à 190°C.
Remplir les moules à ras bord avec la préparation.
- Cuisson : 60-65 min à 180-190°C.

Astuce pour obtenir un bord plus doré : après graissage des moules, les chemiser de sucre semoule !



www.complet.fr

COMPLET - Rue Nationale - Puits Simon 3 - F-57600 FORBACH
Tél. : +33 (0)3 87 87 63 38 - contact@complet.fr



Zoom sur

Cette préparation onctueuse et légère idéale pour réaliser toutes sortes de tartes, natures, aux citrons, aux fruits... un vrai délice !

Complet Gourmet Cheesecake

Un fond de tarte croquant,



Une texture aérienne et ultra fondante

Notre passion, le savoir-faire !

