

# Cheesecake exotique

avec La vache qui rit® Formule Plus

Le  produit

La texture fluide de La vache qui rit® Formule Plus lui permet de s'intégrer dans tous types de desserts mêmes froids, pour contribuer tout au long du repas aux apports nutritionnels nécessaires.



## TEXTURE ENTIÈRE



### Ingrédients pour 100 personnes

- La vache qui rit® Formule Plus 4 kg
- Spéculoos 1.6kg
- Beurre 1.6kg
- Œufs 800g
- Jaunes 200g
- Sucre 800g
- Farine 1.1kg
- Crème liquide UHT 35% MG 200g
- Iota 25g
- Coulis exotique 1.2kg

Coût par portion : 0,73 €

### Progression de la recette

1. Déconditionner et décontaminer les ingrédients.
2. Réaliser le fond en spéculoos : mélanger les brisures de spéculoos avec le beurre pomme. Garnir le fond d'un cercle en inox de 20 cm de diamètre. Réserver au froid.
3. Réaliser l'appareil à cheesecake : mélanger les œufs, les jaunes, le sucre et la farine puis ajouter La vache qui rit® Formule Plus et la crème liquide.
4. Verser l'appareil sur le fond de spéculoos et filmer le cercle.
5. Cuire le cheesecake dans un four vapeur ou mixte à 90°C pendant 20 à 30 mn.
6. Faire refroidir en cellule jusqu'à +10°C.
7. Mixer le gel guimauve avec le coulis exotique et le porter à ébullition.
8. Verser le coulis gélifié sur le cheesecake et laisser au frais jusqu'au moment du service.

### Valeurs nutritionnelles par portion soit environ 125 g

Energie :	1575,4 kJ / 378,1 Kcal
Matières grasses :	23,8 g
Dont acides gras saturés :	14,7 g
Glucides :	32,1 g
Dont sucres :	18,5 g
Fibres alimentaires :	1 g
Protéines :	8,2 g
Sel :	0,9 g
Calcium :	493,6 mg
Vitamine D :	5,4 µg

## TEXTURE MIXÉE-RECONSTITUÉE



### Ingrédients pour 100 personnes

- La vache qui rit® Formule Plus 4 kg
- Spéculoos 360g
- Lait 1.8L
- Poudre de blancs d'œufs 80g
- Œufs 0,8 kg
- Sucre 0,8 kg
- Farine 1.1 kg
- Crème liquide UHT 35% MG 20cl
- Iota 25 g
- Coulis exotique 1.2 kg

Coût par portion : 0,61 €

### Progression de la recette

1. Déconditionner et décontaminer les ingrédients.
2. 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.
3. Filmer le dessus et cuire dans un four vapeur ou mixte à 90°C pendant 8 mn.
4. Réaliser l'appareil à cheesecake : mélanger les œufs, 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.
5. Verser l'appareil sur le fond de spéculoos et filmer à nouveau.
6. Cuire le cheesecake dans un four vapeur ou mixte à 90°C pendant 20 à 30 mn.
7. Faire refroidir en cellule jusqu'à +10°C.
8. Mixer le gel guimauve avec le coulis exotique et le porter à ébullition.
9. Verser le coulis gélifié sur le cheesecake et laisser au frais jusqu'au service.
10. Couper le cheesecake en petites bouchées et dresser sur un plat.

### Valeurs nutritionnelles par portion soit environ 104 g

Energie :	1371,3 kJ / 329,7 Kcal
Matières grasses :	22,6 g
Dont acides gras saturés :	14,6 g
Glucides :	23,2 g
Dont sucres :	13,8 g
Fibres alimentaires :	0,8 g
Protéines :	7,9 g
Sel :	0,8 g
Calcium :	493,4 mg
Vitamine D :	5,4 µg



Recette réalisée par Senes