



PONTHIER
une histoire de fruit


**The French Pastry
School**

**CHEESECAKE AU FRUIT
SANS CUISSON**

Recette réalisée par
The French Pastry School

CHEESECAKE AU FRUIT SANS CUISSON

	FRAMBOISE Willamette, Meckler Serbie	GRLOTTE Oblacinska Serbie	MANQUE Alphonso India (Rathnagiri)	MYRTILLE Sauvage, Cultivée Pologne, Chili	NOIX DE COCO Indonésie
Teneur en sucre	10%	10%	10%	10%	10%
Base Graham Cracker					
Graham Crackers (g)	160	160	160	160	160
Zestes de citron jaune Ponthier (g)	7	7	7	7	7
Fleur de sel (g)	1	1	1	1	1
Beurre clarifié non salé ou beurre non salé, fondu et tiède (g)	80	80	80	80	80
Appareil à cheesecake					
Gélatine 200 Bloom Ingredium (g)	8	8	8	8	8
Eau froide (g)	50	50	50	50	50
Crème liquide 35% M.G. (g)	100	100	100	100	100
Cream cheese à température ambiante (g)	400	400	400	400	400
Sucre en poudre (g)	70	70	70	70	70
Fécule de maïs (g)	20	20	20	20	20
Sucre en poudre (g)	25	25	25	25	25
Jaunes d'œufs (g)	50	50	50	50	50
Purée Ponthier (g)	250	250	250	250	250
Gelée au fruit					
Gélatine 200 Bloom Ingredium (g)	4	4	4	4	4
Eau froide (g)	25	25	25	25	25
Purée Ponthier (g)	200	200	200	200	200
Sucre en poudre (g)	18	18	18	18	18
Purée de citron jaune 100% Ponthier (g)	1	1	1	1	1

Procédé

Ramener les ingrédients à température ambiante, sauf la crème liquide, la purée et l'eau.

1. Base Graham Cracker

Préchauffer le four à 150°C (300°F). Réduire les biscuits en poudre fine à moyenne avec un robot. Ajouter le sel, les zestes de citron jaune Ponthier et le beurre fondu tiède. Mixer jusqu'à l'obtention d'une texture sableuse humide. Déposer le mélange dans un moule à charnière de 20 cm (8 inch) et bien tasser. Cuire environ 12-15 minutes ou jusqu'à prise complète. Laisser refroidir. Tapiser l'intérieur du moule de film rhodoïd et mettre de côté.

2. Appareil à cheesecake

Mélanger la gélatine dans l'eau froide. Monter la crème en chantilly et la placer au froid. Mettre le cream cheese et les 70g de sucre dans le bol d'un batteur. À l'aide de la feuille, mélanger à basse vitesse pendant environ 2 minutes ou jusqu'à ce que le mélange soit mou et crémeux. Dans un bol séparé, mélanger la féculé de maïs et les 25g de sucre à l'aide d'un fouet, puis incorporer les jaunes d'œufs et réserver. Porter à ébullition la purée de fruit Ponthier dans une casserole. Verser 1/3 de la purée dans le mélange d'œufs et remuer. Retransvaser le mélange dans la purée et cuire à feu moyen jusqu'à l'obtention d'une texture de crème pâtissière, en remuant constamment. Éteindre le feu. Ajouter la masse gélatine et mélanger jusqu'à ce qu'elle soit bien fondue et incorporée. Ajouter le mélange de purée chaud au mélange de cream cheese. Mélanger à vitesse moyenne pendant environ 2 minutes ou jusqu'à ce que le mélange atteigne 40°C (105°F) avec la spatule. Incorporer délicatement la chantilly. Verser sur la base puis le placer au congélateur jusqu'à ce qu'il soit pris.

3. Gelée

Mesurer les ingrédients avec précision. Mélanger la gélatine dans l'eau froide. Porter 1/4 de la purée de fruit et du sucre dans une casserole à 50°C (122°F). Pendant ce temps, faire fondre au micro-ondes la masse gélatine pendant 15-20 secondes à puissance moyenne. Remuer pour enlever les grumeaux. Retirer le mélange du feu et incorporer la gélatine fondue. Incorporer le reste de la purée et la purée de citron jaune 100% Ponthier. Le verser sur l'appareil à cheesecake et congeler.