

# Cadre cheesecake rose framboise

Recette pour 1 cadre 40 x 60 x 4,5 cm.

## 1. Biscuit façon cake

POIDS	INGREDIENTS	PREPARATION
1000 g	CAKE NATURE	Mélanger tous les ingrédients au batteur 1 min en 1 <sup>re</sup> vitesse puis 3 min supplémentaires en 2 <sup>e</sup> vitesse. Etaler dans un cadre de 40 x 60 x 4,5 cm et cuire au four ventilé à 170°C pendant +/- 20 min, tirage fermé. Laisser refroidir en cadre pour le montage.
400 g	Huile	
400 g	Eau	
100 g	Œufs	

## 2. Masse croustillante rose

POIDS	INGREDIENTS	PREPARATION
1000 g	CROQUANT ROSE ELEGANCE	Donner la texture désirée au produit en modifiant sa température.

## 3. Fourrage framboise groseille

POIDS	INGREDIENTS	PREPARATION
1400 g	FRUFFI FRAMBOISE	Mélanger tous les ingrédients.
100 g	Purée de groseille	

## 4. Mousse cheesecake au Kirsch (facultatif)

POIDS	INGREDIENTS	PREPARATION
380 g	BAVARIA FROMAGE BLANC	Mélanger BAVARIA FROMAGE BLANC l'eau et le Kirsch à 25-30°C. Ajouter délicatement la crème légèrement montée.
530 g	Eau	
30 g	Kirsch (facultatif)	
1950 g	CREME 35% Mat. Gr - EDELWEISS	



## 5. Glaçage miroir rose

POIDS	INGREDIENTS	PREPARATION
500 g	JELFIX NEUTRE	Porter JELFIX NEUTRE et l'eau à ébullition. Ajouter ROYAL MIROIR NEUTRE et le colorant, puis mixer. Utiliser entre +/- 45°C.
500 g	Eau	
2000 g	ROYAL MIROIR NEUTRE	
QS	Colorant rouge	

## Montage & Finition

Après refroidissement du biscuit façon cake, étaler la masse croustillante rose et passer au grand froid. Puis, étaler le fourrage framboise groseille et passer au grand froid. Remplir le restant du cadre de mousse cheesecake, lisser et surgeler.

Glacer avec le miroir rose, décadrer et couper à la taille désirée.

Pour le décor, disposer des pétales de rose non traitées et des décors en chocolats ASSORTIMENT CERCLES AJOURÉS.

