

Cheesecake Ananas-Coco

Pour !1 "cadre" de 40x30 cm soit !30 portions



1. **BASE PETIT BEURRE**

500 g de spéculoos

200 g de beurre

Au batteur, à l'aide d'une feuille, ramollir le beurre et mélanger les petits beurres et le beurre mou.
Etaler le mélange entre 2 feuilles de papier cuisson, de la forme du cadre et mettre au froid.

2. **ANANAS**

1 boîte de 340 g de 10 tranches d'ananas

Disposer les tranches d'ananas préalablement égouttées dans le fond du cadre.

3. **GARNITURE CHEESECAKE**

1 sachet(s) de 420 g de **préparation pour Cheesecake alsa Professionnel**
1 kg de fromage blanc 20%
500 g de crème liquide UHT à 30 %
500 g d'eau
200 g de **Pâte de Coco Sébalté**

Battre 1 minute le fromage blanc, la crème, l'eau et la Pâte de Coco Sébalté à vitesse moyenne, puis ajouter la préparation pour Cheesecake alsa Professionnel et battre à nouveau 1 minute à vitesse moyenne.

Couler la préparation dans le cadre sur les tranches d'ananas.

4. **MONTAGE & FINITION**

Réserver au frais 90 minutes.

Une fois le cheesecake pris au frigo disposer le fond de petit beurre sur le dessus et retourner le.