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 boite 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 Sébalcé**

Battre 1 minute le fromage blanc, la crème, l’eau et la Pâte de Coco Sébalcé 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.