

Cheesecake aux Agrumes
Pour 1 "cadre" 40x60 - 160 portions



1. **BASE SPÉCULOOS**

1kg de speculoos
400 g de beurre

Au batteur, à l'aide d'une feuille, ramollir le beurre et mélanger les speculoos et le beurre mou.
Étaler la masse uniformément dans le cadre, sur une plaque recouverte d'un tapis de cuisson et mettre au froid.

2. **CHEESECAKE**

2 sachet(s) de 420 g de **préparation pour Cheesecake alsa Professionnel**
2 kg de fromage blanc 20%
1 kg de crème liquide UHT 30%
1 kg d'eau
2 citrons jaunes pour zestes

Au batteur, mélanger pendant 1 minute le fromage blanc, la crème et l'eau, à vitesse moyenne, puis ajouter la préparation pour Cheesecake alsa Professionnel et battre à nouveau 1 minute à vitesse moyenne. Couler dans le cadre et lisser.

3. **ROCHER COCO**

200 g de noix de coco râpée
120 g de blanc d'œuf
150 g de sucre cassonade

Au batteur, à l'aide du fouet, monter les blancs en neige, ajouter en pluie le sucre semoule, puis mélanger délicatement la noix de coco râpée à l'aide d'une maryse.

Étaler sur une demi-plaque uniformément recouverte d'un papier cuisson et cuire au four ventilé à 200°C pendant 15 minutes environ. Une fois tiède détailler des petits cubes d'environ 1,5 cm de côté. Réserver au sec.

4. **GEL AGRUMES**

200 g de jus d'orange
200 g de jus de pamplemousse
20 g de sucre
8 g d'agar agar

Dans une casserole, faire bouillir les jus de fruit avec le sucre et l'agar agar. Débarrasser dans un bac gastronome au frais pendant 2 heures environ. Mixer le tout et débarrasser en poche, sans douille. Stocker au frais.

5. **MONTAGE ET FINITION**

Enlever le cadre puis couper 4 bandes de 9 cm de largeur dans le sens horizontale.

Dans chaque bande ensuite détailler des petits triangles, 30 par bandes.

Dans l'assiette disposer 2 triangles de cheesecake puis des cubes de rocher coco, des points de gel agrumes et des suprêmes d'agrumes.