



# Une recette de François Servant

## Cheese cake framboise



### Cheese cake

(954 g)

Ingrédient		Poids (g)	%
Fromage blanc 20%	450.0	47.2%	
Sucre semoule	120.0	12.6%	
Fleur de maïs	20.0	2.1%	
Zestes citron jaune Ravifruit	4.0	0.4%	
Vanille liquide	10.0	1.0%	
Crème épaisse	200.0	21.0%	
Oeufs	150.0	15.7%	
<b>Total</b>		<b>954.0</b>	

Travailler au batteur le fromage et le sucre, mélanger avec la fleur de maïs.  
Ajouter progressivement les œufs.  
Ajouter la crème épaisse et les arômes.  
Couler dans un moule à génoise foncé en pâte sucrée.  
Cuisson 180°C - 200°C pendant 30mn environ.

Fromage 20% ou du 0% MG.  
Saupoudrer légèrement de sucre glace.  
Servir avec un coulis de fraise.

### Coulis gélinifié de framboise

(1300 g)

Ingrédient		Poids (g)	%
Purée framboise Ravifruit	1000.0	76.9%	
Sucre semoule	100.0	7.7%	
Nappage abricot	200.0	15.4%	
<b>Total</b>		<b>1300.0</b>	

Mettre le sucre à fondre dans la pulpe de framboise.  
Fondre le nappage avec 300g du mélange pulpe + sucre.  
Mélanger le tout.  
Laisser refroidir.

### Streusel aux amandes

(400 g)

Ingrédient		Poids (g)	%
Cassonade	100.0	25.0%	
Beurre	100.0	25.0%	
Poudre d'amande	100.0	25.0%	
Farine	100.0	25.0%	
<b>Total</b>		<b>400.0</b>	

Mélanger le tout, jusqu'à l'obtention d'un mélange sablonneux.  
Émietter et passer au froid.  
Avant utilisation émietter une nouvelle fois.  
Cuisson à 180°C.

Réaliser l'appareil.

Verser dans des Flexipan.

Cuire à 95°C pendant 1h15 sur grille.

Congeler partiellement, démouler.

Passer du streusel cuit sur les côtés et le dessous.

A la cuillère à glace, creuser le centre.

Remplir de coulis Framboise ou Fraise Mara des bois.

Ajouter du coulis sur l'assiette.