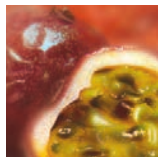


Cheese-Cake Pabana

Recette proposée par **Jean-François Devineau**, Chef Pâtissier RAVIFRUIT





PROCÉDÉ

Cheese cake Pabana

Détendre le cream cheese avec la crème, ajouter ensuite le sucre, les œufs et la farine. Terminer avec le cocktail Pabana et verser l'appareil dans les petits moules en silicone. Cuire environ 10 min à 100°C. Laisser refroidir.

Compotée d'abricot

Chauffer la compotée, mélanger le sucre et la pectine NH et verser dans la compotée chaude (environ 50°C) Porter jusqu'à 85°C et verser une couche chaude sur les cheese cake congelés dans les moules

Pâte sablée broyée

Mélanger tous les ingrédients tempérés ensemble au mélangeur avec la feuille (sauf le beurre fondu). Filmer et étendre assez fin. Laisser reposer au réfrigérateur et cuire ensuite 10 min environ à 175°C (afin d'obtenir une couleur brune clair et uniforme). Laisser refroidir, broyer finement le sablé et mélanger avec le beurre fondu. Etaler finement sur la compotée gelée

Glaçage Pabana

Dans une casserole, verser la purée, l'eau et le glucose et porter à ébullition. Mélanger le sucre et la pectine NH et verser sur le mélange bouillant, bien mélanger et refaire bouillir. Utiliser le glaçage aux alentours de 35-40°C.

INGRÉDIENTS

Recette pour 24 petits gâteaux dans des moules silicones 78x58 mm

■ Cheese cake pabana

Cream cheese 950g
Crème 50g
Œufs entiers 110g
Sucre 150g
Farine 100g
Cocktail Pabana Ravifruit 175g

■ Compotée d'abricot Ravifruit

Compotée d'abricot Ravifruit 500g
Pectine NH 7g
Sucre 50g

■ Pâte sablée broyée

Beurre 150g
Sucre glace 75g
Œufs 20g
Farine 225g
Beurre fondu 75g

■ Glaçage Pabana

Purée Pabana Ravifruit 350g
Eau 130g
Glucose 110g
Pectine NH 7g
Sucre 100g

MONTAGE

(À L'ENVERS)

Verser le cheese cake dans les moules en silicone au 2/3, cuire 10 min environ à 100°C, laisser refroidir et congeler pour bien laisser durcir. Verser la compotée chaude sur les cheese cakes gelés. Redéposer au congélateur, puis ensuite verser et lisser avec la pâte sablée broyée. Laisser prendre au congélateur et glacer. Décorer avec une feuille d'or.

