

# GÂTEAU AU FROMAGE AMÉRICAIN

PÂTISSERIE GÂTEAU AU FROMAGE AMÉRICAIN

Préparation pour cheesecake facile et rapide, idéale pour réaliser un authentique cheesecake américain. Grâce à ses 35 % de fromage frais, votre cheesecake sera d'une saveur et d'une texture exceptionnelles. Cette préparation convient parfaitement à la confection de cheesecakes classiques cuits au four et de mousses cheesecake estivales. Découvrez toute notre gamme de pâtisseries d'inspiration américaine ! Parfaitement stable lorsqu'il est garni de crème ou de fruits



## MODALITÀ D'USO

For detailed product information (e.g. dietary suitability and certifications), please consult the technical data sheets or [contact our team](#).

No applications provided for this product.

## DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01070727

## ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

### Allergens



Oeufs



Lait

### Cross-contaminations



Céréales



Soja



Fruits

SO<sub>2</sub>

Anhydride

## INFO

### Description

préparation en poudre pour la fabrication d'authentiques Cheesecakes américains avec 35 % de fromage.

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.

**Denomination**

produit semi-fini pour le fourrage de produits de pâtisserie.

**Directions for use**

RECETTE POUR AMERICAN CHEESECAKE :

AMERICAN CHEESECAKE 1000 g

Eau tiède (environ 35 °C) 1250 g

Mélanger tous les ingrédients dans un robot pâtissier avec un fouet ou une feuille à faible/moyenne vitesse pendant environ 2 minutes jusqu'à l'obtention d'une crème lisse.

Cuire au four à plaques à 150-160°C pendant 50 minutes environ.

Pour obtenir un cheesecake encore plus savoureux, vous pouvez ajouter 50 g de jaune d'œuf à la recette ci-dessus.



Extraordinary  
made simple.