# DÉCOUVREZ LA GARNITURE POUR CHEESECAKE ANCEL !



Découvrez la Garniture pour Cheesecake ancel, la nouvelle préparation pour réaliser facilement et rapidement un délicieux Cheesecake sans cuisson !

### *PRODUITS ASSOCIÉS*




Garniture pour
Cheesecake
Etui de 1,2 kg
DLUO : 18 mois

### *UTILISATIONS*

Préparation pour Garniture pour Cheesecake

# Mise en oeuvre

Facile et rapide à mettre en œuvre : 200 g de Garniture pour Cheesecake ancel + 250 g de fromage blanc (tous pourcentages de M.G.) + 500 g de crème liquide à 35% M.G.

Au batteur, à l'aide du fouet, mélanger le fromage blanc et la crème liquide à vitesse moyenne jusqu'à obtention d'une crème onctueuse (texture de fromage blanc lissé). Ajouter en continu la préparation pour garniture pour cheesecake, puis battre environ 10 secondes à vitesse maximale.

Chemiser un cadre ou un cercle de rhodoïd, insérer un fond (biscuit, crumble, génoise…) puis répartir la garniture pour cheesecake. Lisser, puis recouvrir selon l'utilisation de fourrages fruits ancel et/ou de nappage miroir à froid ancel. Retirer immédiatement le cadre ou le cercle, puis stocker à +4°C.

# Avantages

- Mise en œuvre rapide : 3 minutes de préparation suffisent, sans chauffe ni cuisson.
- Facile à mettre en œuvre : 2 ingrédients à ajouter.
- Economique : 1,2 kg de Garniture pour Cheesecake permettent de réaliser 6 cheesecakes ronds de 20 cm de Ø, ou 65 cheesecakes ronds individuels de 8 cm de Ø.
- Qualitatif : sans colorants, sans conservateurs, sans arômes artificiels et sans huile de palme.
- Supporte la congélation/décongélation.
- Etui refermable pour une meilleure conservation du produit.
- Une infinité de recettes possibles en combinant la Garniture pour Cheesecake aux autres produits de la gamme ancel !