

N° 2 : Spécial
Collectivités



DESSERTS TENDANCE CHEESECAKE AU FIL DES SAISONS



De l'école aux étoiles, Président Professionnel accompagne les chefs

LIVRET RECETTES
PRÉPARATION POUR CHEESECAKE





PRÉPARATION POUR CHEESECAKE, UNE INNOVATION PRÉSIDENT PROFESSIONNEL

La Préparation pour Cheesecake PRÉSIDENT Professionnel est une base nature pour desserts composée de 60% de fromage à la crème (cream cheese). Elle vous permet de réaliser sans cuisson de délicieux cheesecakes à la texture fondante, aérée, et au bon goût frais, légèrement acidulé.

Sa mise en œuvre simple et rapide vous permettra de réaliser votre cheesecake en **3 étapes** seulement :

- 1 Fouetter la préparation 2 minutes au batteur à vitesse maximum
- 2 Verser la préparation sur un concassé de biscuits pris au froid dans un bac gastronomique
- 3 Réserver en cellule.

Nature, cette préparation pour Cheesecake est personnalisable à l'envi. Votre Cheesecake peut ainsi être aromatisé, nappé d'un coulis

ou de morceaux de fruits, décliné en portion, en verrine ou en tartelette et réalisé avec diverses bases biscuits (petit beurre, palet breton, speculoos, génoise...)

Retrouvez dans ce livret des recettes originales, facile à réaliser, avec un coût portion maîtrisé, spécialement élaborées pour les chefs en collectivités par Anne Lise SAUVAGET, Attachée Culinaire PRÉSIDENT Professionnel. **4 recettes de saison** et **4 recettes festives** vous sont proposées pour animer vos menus tout au long de l'année.



« Conseils de mise en œuvre »

- Pour préparer des quantités importantes, utiliser un cadre de 56 x 36 x 4,5 cm ou un bac gastronomique de 10 L.
- Pour obtenir une texture plus aérée, fouetter la préparation 4 minutes au batteur à vitesse maximum.
- Pour gagner du temps, réserver en cellule de refroidissement pendant 20 minutes.

Coûts portions indicatifs, calculés sur la base des prix d'une centrale d'achat en restauration collective.

« 1, 2, 3de délicieux Cheesecakes en 3 étapes seulement ! »

SOMMAIRE

- *Hiver* : Façon tarte poire amandine 4
- *Printemps* : Citron meringué 6
- *Pâques* : Stracciatella aux 3 chocolats 8
- *Été* : Cheesecake des îles 10
- *Été* : Cheesecake aux fraises 12
- *Rentrée* : Croquant Chocolat Caramel 14
- *Halloween* : Choc'Orange 16
- *Noël* : Marron Speculoos 18





FAÇON TARTE POIRE AMANDINE



PROGRESSION

- 1 Fouetter la préparation pour Cheesecake pendant 2 minutes au batteur à vitesse maximum et mettre en poche.
- 2 Disposer des morceaux de poires dans le fond de tarte.
- 3 Recouvrir de la préparation à la poche puis faire prendre en cellule.
Décorer les tartelettes avec des amandes grillées.

Astuces du Chef

Utilisez des fonds de tarte de 22 cm pour 12 personnes ou variez les fruits au fil des saisons : tartelette abricot romarin, fraise basilic...

INGRÉDIENTS

Pour 100 tartelettes

- 100 fonds de tartelettes sablées individuels
- 4L de Préparation pour Cheesecake PRÉSIDENT Professionnel
- 3kg de poires au sirop (poids net égoutté)
- 250g d'amandes effilées



Valeurs énergétiques et nutritionnelles

Façon tarte poire amandine	Kcal	Protéines	Lipides	Glucides
Valeurs pour une portion de 100 g	298,6	4,4 g	17,3 g	32,1 g





CITRON MERINGUÉ



PROGRESSION

Biscuit meringué

- 1 Concasser les meringues puis incorporer le beurre fondu et mélanger le tout. Verser l'ensemble obtenu dans un cadre ou bac gastronomique et réserver au froid.

Préparation pour Cheesecake au citron

- 2 Fouetter la Préparation pour Cheesecake pendant 2 minutes au batteur à vitesse maximum puis incorporer le jus de citron.
- 3 Recouvrir de la préparation puis faire prendre en cellule. Démouler le cheesecake, découper des portions.

Astuces du Chef



Décorez les assiettes avec des meringues ou variez les saveurs de votre dessert avec un coulis et une meringue à la framboise ou à la vanille.

INGRÉDIENTS

Pour 100 portions

Biscuit meringué

- 800g de meringues en sachet
- 400g de beurre Gastronomique Doux PRÉSIDENT Professionnel

Préparation pour Cheesecake au citron

- 4L de Préparation pour Cheesecake PRÉSIDENT Professionnel
- 40cl de jus de citron



Valeurs énergétiques et nutritionnelles

Citron meringué	Kcal	Protéines	Lipides	Glucides
Valeurs pour une portion de 60 g	151,9	2,2 g	9,4 g	14,7 g





STRACCIATELLA AUX 3 CHOCOLATS



PROGRESSION

- 1 Fouetter la préparation pour Cheesecake pendant 2 minutes au batteur à vitesse maximum puis incorporer les copeaux de chocolat et mettre en poche.
- 2 Disposer une rose des sables dans le fond de la verrine.
- 3 Recouvrir de la préparation à la poche puis faire prendre en cellule.

Astuces du Chef



Variez les utilisations de chocolat à travers la base biscuits (cookie ou sablé au chocolat) et la décoration : ajoutez un carré de chocolat blanc, accompagnez de chocolat en poudre ou liquide...

INGRÉDIENTS

Pour 100 verrines

- 100 roses des sables au chocolat noir en sachet
- 4L de Préparation pour Cheesecake PRÉSIDENT Professionnel
- 200g de copeaux de chocolat au lait
- 200g de copeaux de chocolat blanc



Valeurs énergétiques et nutritionnelles

Stracciatella aux 3 chocolats	Kcal	Protéines	Lipides	Glucides
Valeurs pour une portion de 60 g	189,7	2,4 g	8,8 g	12,6 g



CHEESECAKE DES ÎLES



PROGRESSION

- 1 Fouetter la préparation pour Cheesecake pendant 2 minutes au batteur à vitesse maximum puis mettre en poche.
- 2 Disposer les fruits exotiques dans le fond de la verrine et ajouter 1 galette sablée entière.
- 3 Recouvrir de la préparation à la poche puis faire prendre en cellule. Agrémenter d'un coulis de mangue.

Astuces du Chef



Décorez votre verrine avec des morceaux de fruits exotiques (ananas, mangue, papaye, goyave, litchi...).

INGRÉDIENTS

Pour 100 verrines

- 100 galettes sablées
- 3L de Préparation pour Cheesecake PRÉSIDENT Professionnel
- 2,5kg de fruits exotiques (poids net égoutté)
- 70cl de coulis de mangue



Valeurs énergétiques et nutritionnelles

Cheesecake des îles	Kcal	Protéines	Lipides	Glucides
Valeurs pour une portion de 70 g	216,7	3,4 g	9,9 g	28,0 g



CHEESECAKE AUX FRAISES



PROGRESSION

Biscuit Speculoos

- 1 Concasser les biscuits puis incorporer le beurre fondu et mélanger le tout. Verser l'ensemble obtenu dans un cadre ou un bac gastronomique et réserver au froid.

Préparation pour Cheesecake aux fraises

- 2 Fouetter la préparation pour Cheesecake pendant 2 minutes au batteur à vitesse maximum.
- 3 Recouvrir avec la moitié de la préparation, disposer des morceaux de fraises puis ajouter une nouvelle couche de préparation. Faire prendre en cellule.

Astuces du Chef



Pour plus de praticité, vous pouvez utiliser une feuille de génoise en base biscuit.

INGRÉDIENTS

Pour 100 portions

Biscuit Speculoos

- 750g de biscuits Speculoos Lotus
- 200g de beurre Gastronomique Doux PRÉSIDENT Professionnel

Préparation pour Cheesecake aux fraises

- 3L de Préparation pour Cheesecake PRÉSIDENT Professionnel
- 2,5kg de fraises



Valeurs énergétiques et nutritionnelles

Cheesecake aux fraises	Kcal	Protéines	Lipides	Glucides
Valeurs pour une portion de 65 g	95,4	1,9 g	7,8 g	12,6 g



CROQUANT CHOCOLAT CAMEL



PROGRESSION

Biscuit sablé et chocolat

- 1 Concasser les biscuits puis incorporer le beurre fondu et mélanger le tout. Verser l'ensemble obtenu dans un cadre ou un bac gastronomique et réserver au froid.
- 2 Faire fondre le chocolat et incorporer la crème. Recouvrir la base biscuit avec le chocolat puis réserver au froid.

Préparation pour Cheesecake au caramel beurre salé

- 3 Fouetter la Préparation pour Cheesecake pendant 2 minutes au batteur à vitesse maximum puis incorporer la Crème Anglaise au Caramel Beurre Salé.
- 4 Disposer votre préparation sur la base biscuit et chocolat puis faire prendre au froid en cellule. Démouler le cheesecake et découper des portions. Agrémenter de copeaux de chocolat.

Astuces du Chef

Utilisez la Crème Anglaise au Caramel Beurre Salé en nappage.



INGRÉDIENTS

Pour 100 portions

Biscuit sablé et chocolat

- 650g de biscuits sablés type petit beurre
- 400g de beurre Gastronomique Doux PRÉSIDENT Professionalisme
- 800g de chocolat noir
- 8cl de Crème Supérieure 35% PRÉSIDENT Professionalisme

Préparation pour Cheesecake au caramel beurre salé

- 4L de Préparation pour Cheesecake PRÉSIDENT Professionalisme
- 1L de Crème Anglaise au Caramel Beurre Salé PRÉSIDENT Professionalisme

Valeurs énergétiques et nutritionnelles

Croquant Chocolat Caramel	Kcal	Protéines	Lipides	Glucides
Valeurs pour une portion de 90 g	264,4	3,8 g	17,7 g	22,1 g



CHOC'ORANGE



PROGRESSION

Biscuit sablé au chocolat

- 1 Concasser les biscuits puis incorporer le beurre fondu et mélanger le tout. Verser l'ensemble obtenu dans un cadre ou un bac gastronomique et réserver au froid.

Préparation pour Cheesecake à l'orange

- 2 Fouetter la préparation pour Cheesecake pendant 2 minutes au batteur à vitesse maximum puis incorporer la purée d'orange.
- 3 Recouvrir de la préparation puis faire prendre en cellule. Démouler le cheesecake et découper des portions. Décorer les parts avec des suprêmes d'oranges.

Astuces du Chef



Variez les saveurs selon les saisons avec d'autres coulis de fruits : mandarine, agrumes...

INGRÉDIENTS

Pour 100 portions

Biscuit sablé au chocolat

- 650g de biscuits sablés au chocolat
- 400g de beurre Gastronomique Doux PRÉSIDENT Professionnel

Préparation pour Cheesecake à l'orange

- 4L de Préparation pour Cheesecake PRÉSIDENT Professionnel
- 80cl de purée d'orange



Valeurs énergétiques et nutritionnelles

Choc'Orange	Kcal	Protéines	Lipides	Glucides
Valeurs pour une portion de 60 g	157,5	2,3 g	10,8 g	12,78 g





MARRON SPECULOOS



PROGRESSION

Biscuit Speculoos

- 1 Concasser les biscuits puis incorporer le beurre fondu et mélanger le tout. Verser l'ensemble obtenu dans un cercle ou un bac gastronomique et réserver au froid.

Préparation pour Cheesecake aux marrons

- 2 Fouetter la Préparation pour Cheesecake pendant 2 minutes au batteur à vitesse maximum puis incorporer la crème de marrons.
- 3 Recouvrir de la préparation puis faire prendre en cellule. Démouler le cheesecake et découper des portions.

Astuces du Chef



Décorez vos portions d'un marron glacé ou variez votre base biscuit avec des tranches de pain d'épice.

INGRÉDIENTS

Pour 100 portions

Biscuit Speculoos

- 700g de biscuits Speculoos Lotus
- 200g de beurre Gastronomique Doux PRÉSIDENT Professionnel

Préparation pour Cheesecake aux marrons

- 4L de Préparation pour Cheesecake PRÉSIDENT Professionnel
- 2L de crème de marrons



Valeurs énergétiques et nutritionnelles

Marron Speculoos	Kcal	Protéines	Lipides	Glucides
Valeurs pour une portion de 85 g	219	2,8 g	9,5 g	30,5 g



Plus d'idées recettes sur :
www.president-professionnel.fr

Retrouvez tous les livrets recette sur :
www.lesproduitslaitiersavotreservice.fr



**De l'école aux étoiles,
Président Professionnel accompagne les chefs**

LACTALIS CONSOMMATION HORS FOYER - les «Placis» - 35230 Bourgarré
Tél. : 02 99 26 66 66 - Fax : 02 99 26 64 70 - www.president-professionnel.fr

Rejoignez-nous sur Facebook :
chefs-president-professionnel 