

RECETTES

FORMATIONS

COUPS
DE ♥SUIVEZ-
MOI ! 0

© Copyright Sucredorgeetpaindepices.over-blog.com



Défi du jour : Faire un gâteau sans gluten beau et bon. Etant donné que du gluten en pâtisserie, on en trouve quasiment partout... Pas évident !

Je pourrais partir sur une mousse sur une génoise composée de poudre d'amandes et d'un substitut de farine sans gluten mais ça manquerait de craquant... Bingo ! Le cheese-cake !

RECETTES

FORMATIONS

COUPS
DE ♥SUIVEZ-
MOI ! 0

la crème tienne.

Après avoir goûté les deux versions, avec ou sans cuisson, mon coeur balance... L'une est peut-être moins crémeuse mais plus aérée par les blancs d'oeufs montés en neige alors que l'autre nous fait vraiment ressentir le goût et la texture du cream cheese. A vous de vous faire un avis...

C'est parti.



RECETTES

FORMATIONS

COUPS DE ♥

SUIVEZ- MOI !

0

cake !

Un cheese-cake c'est une base craquante faite de biscuits écrasés mélangés avec du beurre fondu et recouverte d'une crème, cuite ou non, à base de cream cheese (Philadelphia).

Ayant déjà testé pas mal de recettes de cheese cake cuit, j'avais envie de tester une recette sans cuisson. On ne met pas d'oeufs dans la préparation mais on ajoute de la gélatine pour que la crème tienne.

Après avoir goûté les deux versions, avec ou sans cuisson, mon coeur balance... L'une est peut-être moins crémeuse mais plus aérée par les blancs d'oeufs montés en neige alors que l'autre nous fait vraiment ressentir le goût et la texture du cream cheese. A vous de vous faire un avis...



Difficulté

* *

RECETTES

FORMATIONS

COUPS
DE ♥

SUIVEZ-
MOI ! 0

Speculoos ou petit-beurre. Pour la version sans gluten j'ai utilisé des petits-beurre de la marque schär achetés dans une épicerie bio

- 125 g de beurre doux fondu.

POUR LA CRÈME :

- 300 g de cream cheese Philadelphia
- 300 g de mascarpone Pour ceux qui n'aiment pas trop le léger goût salé du Philadelphia, sinon je vous conseille de mettre 600g de cream cheese sans le mascarpone
- 300 g de faisselle égouttée
- 3 cuillérées à café de jus de citron
- 1 cuillère à café d'extrait de vanille liquide
- 75 g de sucre
- 3 feuilles de gélatine

POUR LE COULIS GÉLIFIÉ (CETTE ÉTAPE N'EST PAS OBLIGATOIRE BIEN SÛR):

- 150 g de coulis de framboises ou d'un autre

RECETTES

FORMATIONS

COUPS
DE ♥SUIVEZ-
MOI ! 0

à l'aide d'un rouleau à pâtisserie, soit en les mettant directement dans le mixeur (c'est la technique que j'ai choisi pour les biscuits sans gluten qui sont quand même très durs).

- Ajouter le beurre fondu et mélanger. On peut le faire directement dans le mixeur.
- Chemiser un cercle à pâtisserie de 24 cm de diamètre avec du rhodoïd ou du papier sulfurisé (qui fera aussi très bien l'affaire).



- Disposer le cercle au milieu d'un plat, verser la préparation au centre et la tasser avec le fond d'un verre ou une grosse cuillère.

RECETTES

FORMATIONS

COUPS
DE ♥

SUIVEZ-
MOI !

laisser de petits grains noirs. C'est donc un choix purement esthétique ;-). La crème doit être lisse.



- Dans une casserole, préparer un sirop avec le sucre et 150mL d'eau. Faire chauffer puis, hors du feu, ajouter la gélatine bien égouttée et mélanger.
- Ajouter le sirop petit à petit dans la crème tout en fouettant.
- Sortir le plat du frigo et verser cette crème au milieu du cercle.
- Laisser reposer au moins 4 heures au frigo. Votre cheesecake sera encore meilleur si vous le préparez la veille.

POUR LE COULIS GÉLIFIÉ :

RECETTES

FORMATIONS

COUPS DE ♥

SUIVEZ- MOI !

d'un coulis. J'ai choisi un coulis de framboises et des framboises fraîches pour la décoration. A vous de choisir en fonction de vos goûts.

- Oter le cercle autour du gâteau. Lisser la tranche avec le dos d'un couteau.
- A l'aide d'emporte-pièces de différentes tailles, former des ronds dans le coulis gélifié. Les décoller délicatement avec une spatule fine et les placer sur le dessus du gâteau.
- Chaque part doit être servie avec du coulis liquide pour apporter une touche sucrée et acide.

Régalez-vous



RECETTES

FORMATIONS

COUPS
DE ♥

SUIVEZ-
MOI ! 0



LES ANGLAIS ONT MIS DIEU À TOUTES LES SAUCES, ET ILS N'EN ONT QU'UNE
À METTRE DANS LEUR ASSIETTE.

Voltaire

RECETTES

FORMATIONS

COUPS DE ♥

SUIVEZ- MOI !

0

Nids de Pâques tout
chocolat ultra
moelleux et
fondants

25 mars 2018

Entremets exotique
coco, mangue,
ananas

11 mars 2018