



CHEESECAKE AU GINGEMBRE

Ginger cheesecake

SEBASTIAN PETTERSSON

Chocolatier - Pastry chef / Gold in 2018 Culinary World Cup
SUEDE





CHEESECAKE AU GINGEMBRE

Ginger cheesecake

Pour 20 portions :

Pour le crumble :

100g flocons d'avoine	5 g gingembre en poudre
100g sucre roux	2 g cardamome noire en poudre
100g sucre	2 g clous de girofle mixés
50 g farine	2 g sel

Procédé :

Mélanger ensemble tous les ingrédients puis les sabler pour former un crumble. Cuire à 165°C pendant 12 minutes jusqu'à obtenir une coloration dorée.

Pour la base croustillante :

40 g beurre clarifié
100 g feuilletine
200 g crumble

Procédé :

Faire fondre le beurre puis ajouter l'ensemble des ingrédients secs. Presser dans le fond d'un moule rond puis laisser prendre au frigo à 4°C.

Pour l'appareil cheesecake au gingembre :

120 g jus de citron jaune	100 g sucre semoule
SICOLY® 30 g jus de gingembre	400 g cream cheese
BIO SICOLY®	2 feuilles de gélatine
	400 g crème 35%

Procédé :

Réhydrater la gélatine dans de l'eau froide. Chauffer les jus SICOLY® avec le sucre semoule à 80°C. Ajouter la gélatine puis mélanger au cream cheese. Refroidir à 30°C puis ajouter la crème légèrement fouettée. Verser dans le moule au dessus de la base croustillante et laisser prendre au frigo à 4°C.

DÉCORATION :

Décorer avec des bandes de chocolat disposées en forme de sapin de Noël.

For 20 portions :

For the cookie crumble :

100g oats	5 g ginger powder
100g brown sugar	2 g mixed black cardamom
100g sugar	2 g mixed cloves
50 g All-Purpose flour	2 g salt

Method :

Mix all ingredients together. Sprinkle into a crumble. Bake at 165°C for 12 minutes until golden brown.

For the crisp base :

40 g clarified butter
100 g feuilletine
200 g cookie crumble

Method :

Melt the butter and add the dry ingredients. Press into the bottom of a ring mould and leave to set in the fridge at 4°C.

For the ginger cheesecake :

120 g SICOLY® lemon juice 100%	100 g caster sugar
30 g SICOLY® organic ginger juice	400 g cream cheese
	2 gelatin sheets
	400 g cream (35% fat)

Method :

Soak the gelatine into cold water. Heat the SICOLY® juices and caster sugar to 80°C. Add the gelatine and strain it onto the cream cheese. Leave to cool down to 30°C and then fold in the cream, previously whipped into soft peaks. Add on top of the crisp base in the same mould and leave to set in the fridge.

DECORATION :

Decorate with tempered chocolate milk, placing stripes in the shape of a Christmas tree.