

# Cheese Cake de Menton

Date : 05/05/21

Auteur : Emmanuel Delmont PLP Pâtissier, lycée Jules Le Cesne Le Havre - Académie de Normandie

Type de plat : Dessert

## Descriptif :

Dôme de « cream cheese » (*crème au fromage d'origine américaine et anglaise*) sur un biscuit sablé, marmelade d'agrumes et glacé avec un voile de chocolat décoré de zestes de citrons jaunes et verts.

**Apport nutritionnel :** L'apport est principalement constitué de glucides et lipides. Vitamines A, D, E, C, et de sels minéraux.

## Pour 8 couverts :

### B.O.F

- Oeuf (jaune) : 0.022 Kg (7.12 / Kg)
- Crème UHT liquide supérieure 35% Président Pro : 0.15 litre (2.85 / litre)
- Oeuf : 2 Pièce (0.07 / Pièce)
- Crème épaisse UHT 35% MG : 0.03 litre (3.93 / litre)
- Beurre demi sel : 0.075 Kg (5.93 / Kg)
- Philadelphia : 0.45 Kg (9.6 / Kg)
- Mascarpone crème : 0.1 Kg (3.5 / Kg)
- Beurre : 0.005 Kg (5.56 / Kg)

### Fruits & légumes

- Orange : 0.06 Kg (1.38 / Kg)
- Physalis : 0.08 Kg (0.92 / Kg)
- Citron : 0.1 Kg (1.12 / Kg)
- Citron vert : 0.05 Kg (1.63 / Kg)

### Économat

- Levure chimique : 3 gramme (0.01 / gramme)
- Sucre semoule : 0.145 Kg (1.16 / Kg)
- Sucre cassonade : 0.03 Kg (1.69 / Kg)
- Trimoline ou sucre inverti (ou remplacer par du miel) : 0.015 Kg (5.12 / Kg)
- Chocolat blanc : 0.04 Kg (14.58 / Kg)
- Farine : 0.115 Kg (0.95 / Kg)
- Vanille gousse : 0.5 Pièce (0.86 / Pièce)
- Sucre glace : 0.075 Kg (2.52 / Kg)

### Cave

- Rhum blanc 50% : 0.01 litre (10.55 / litre)

Prix des produits : 8.24



**Dressage :** Le dressage est fait à l'assiette pour des Cheese Cake de Menton individuels. La recette peut être adaptée pour des entremets pour quatre à huit personnes ; dans ce cas dresser sur plat avec un cercle cartonné.

## Étapes et techniques

### 1. Biscuit sablé

- [Faire les pesées](#)
- [Réaliser les fonds sablés pour les cheese cakes](#)
- Réserver

### 2. Appareil à cream cheese

- [Faire les pesées](#)
- Réaliser l'appareil à cream cheese
- Réserver au frais

### 3. Marmelade d'agrumes

- [Faire les pesées](#)
- Réaliser la marmelade d'oranges
- Réserver

### 4. Crème mascarpone

- [Faire les pesées](#)
- Réaliser la crème mascarpone
- Réserver au frais
- [Dresser à l'assiette](#)

### 5. Dressage et finition

- [Dresser les cheese cake de Menton](#)