

Le cheesecake New-Yorkais



Personnes :

6-8



Préparation :

40 min.



Repos :

Congélation : -
Réfrigération : 8h



Cuisson :

Température : 180/100°C
Temps : 20/50 min.

Matériel spécifique

Moule à manqué de Ø 18 cm ou 20 cm

Robot coupe

Liste des préparations

- ✓ Biscuit
- ✓ Coulis
- ✓ Crème à cheesecake



Les étapes

J - 1

🌀 Réalisation du biscuit

Cuisson 10 minutes à 180°C chaleur tournante

Page **3**

🌀 Réalisation du coulis

Repos au réfrigérateur

Page **4**

🌀 Réalisation de la crème

*Cuisson 20 minutes à 180°C chaleur statique
+ Cuisson 50 minutes à 100°C chaleur statique
+ Four éteint 1 heure*

Page **4-5**

🌀 Repos température ambiante

+ Repos 6h minimum au réfrigérateur

Jour J

🌀 Démoulage / Dégustation

Page **5**

Le biscuit

Ingrédients

- 90 g de biscuit « Thé »
- 30 g de biscuit « Spéculoos »
- 20 g de cassonade
- ½ zeste de citron jaune
- 60 g de beurre

- o Déposer une feuille de cuisson dans le fond du moule à manqué (découpée au bon diamètre).
- o Faire fondre au micro-onde 60 g de beurre (82% MG) : 30 secondes à 800 W devrait suffire.
- o Déposer dans un robot mixeur,
 - 90 g de biscuits « Thé »,
 - 30 g de spéculoos
 - et 20 g de cassonade.
- o Hacher le tout assez finement.
- o Verser les poudres dans un cul-de-poule.
- o Ajouter le zeste d'un demi citron et le beurre fondu.
- o Mélanger à l'aide d'une cuillère ou d'une spatule.
- o Le mélange doit être homogène et sableux. Il ne s'agit pas de réaliser une pâte !
- o Verser ce mélange dans le moule à manqué.
- o A l'aide d'un verre ou d'une grande cuillère, tasser le mélange pour former une couche régulière et uniforme. Appuyer assez fermement.
- o Enfourner 10 minutes à 180°C en chaleur tournante.
- o Sortir le moule à manqué du four et laisser-le refroidir à température ambiante.



Ingrédients

- ☑ 200 g de fruits rouges congelés
- ☑ 40 g de sucre en poudre
- ☑ ½ jus de citron

Le coulis

- Verser dans un cul de poule, 200 g de fruits congelés, 40 g de sucre en poudre et le jus d'un demi citron.
- Recouvrir le cul de poule d'un film alimentaire (résistant au micro-onde).
- Chauffer le tout au micro-onde pendant 4 minutes à 800W.
- Enlever le film en faisant très attention à ne pas se brûler !
- Mélanger à l'aide d'une cuillère les fruits et le sucre (le temps de dissoudre le sucre).
- Tamiser le jus et presser les fruits pour en extraire la pulpe.
- Bien râcler le dos du tamis, pour récupérer la pulpe.
- Tamiser une seconde fois.
- Attendre que le coulis refroidisse à température ambiante, puis l'entreposer dans un récipient hermétique au réfrigérateur.



Ingrédients

- ☑ 400 g de Philadelphia
- ☑ 200 g de crème fraîche épaisse
- ☑ 150 g de crème fleurette (30%MG)
- ☑ 30 g de fécule de maïs (Maïzena)
- ☑ 120 g de sucre en poudre
- ☑ 2 càs d'extrait de vanille
- ☑ ½ jus de citron
- ☑ 2 œufs entiers

La crème

Il est très important que tous les ingrédients soient à température ambiante (afin de faciliter leur mélange)

- Préchauffer le four à 180°C (chaleur statique) avec un récipient d'eau bouillante dans le bas du four.
- Mélanger dans un cul de poule et à l'aide d'un fouet, 120 g de sucre en poudre et 30 g de maïzena.
- Ajouter 150 g de crème liquide entière et mélanger à l'aide d'une spatule jusqu'à obtenir une crème lisse et homogène.
- Ajouter 2 cuillères à soupe d'extrait de vanille et le jus d'1/2 citron. Mélanger de nouveau.
- Dans le bol du robot, ajouter 400 g de Philadelphia et 200 g de crème épaisse entière, puis mélanger à l'aide de la feuille sur vitesse moyenne. (4 à 5 minutes)
- Lorsque le mélange est homogène, ajouter la préparation à base de crème liquide ... Mélanger à l'aide de la feuille sur vitesse moyenne.
- Enfin casser 2 œufs et les mélanger. Puis les ajouter à la crème.
- Fouetter sur vitesse moyenne le moins de temps possible. (On souhaite réaliser un mélange efficace sans aérer la préparation)



La cuisson

- Verser la crème sur le biscuit (dans le moule à manqué).
- Tapoter le moule pour faire remonter les bulles ...
- Enfourner à 180°C pendant 20 minutes (chaleur statique)
- Puis baisser à 100°C pendant 50 minutes à 1 heure.
- Ne pas ouvrir le four avant ces 50 minutes pour ne pas évacuer l'humidité.
- S'assurer que seul le centre du cheesecake reste tremblotant.
- Si le cheesecake semble trop liquide continuer la cuisson 5-10 minutes.
- Eteindre le four et laisser le cheesecake à l'intérieur pendant 1 heure.



Le démoulage

- Sortir le cheesecake du four et à l'aide d'une lame de couteau, détacher-le de la paroi du moule.
- Laisser le cheesecake refroidir à température ambiante. Il va se rétracter.
- Une fois refroidi, recouvrir le moule d'un film alimentaire et placer-le au réfrigérateur au minimum 6 heures.
- À la sortie du réfrigérateur, repasser un dernier coup de couteau le long de la paroi.
- Décercler et enlever enfin le moule à manqué.
- A l'aide d'une lame de couteau trempée dans l'eau chaude, lisser le contour du cheesecake.
- Puis éponger les gouttelettes d'eau sur le dessus avec une feuille de sopalin.

- Pour transférer le cheesecake dans un plat, voici la méthode :
 - Poser un film alimentaire sur le dessus du cheesecake, puis par-dessus un plat.
 - Retourner le cheesecake, il se retrouve donc à l'envers !
 - Enlever le fond du moule à manqué et la feuille de cuisson.
 - Poser votre plat de présentation sur le biscuit du cheesecake.
 - Retourner une nouvelle fois votre cheesecake pour le remettre à l'endroit.
 - Enlever le plat et retirer délicatement le film alimentaire.



Le cheesecake doit être servi bien frais !

❖ Un goût citronné plus prononcé :

Il est possible de renforcer le goût citronné du cheesecake en ajoutant le zeste d'1/2 citron dans la crème. Au même moment que l'ajout du jus de citron (référence vidéo = 5:27)

❖ Le biscuit :

Le vrai cheesecake est composé de biscuits américains Graham. Mais il est possible d'ajouter à peu près n'importe quel type de biscuits, du moment qu'il reste assez croustillant à terme.

❖ Le moule à manqué :

Pour la petite histoire Pourquoi dit-on « moule à manqué » ?

Au XIX^e siècle, un pâtissier de Chez Félix fit une génoise mais sans réussir à monter les œufs en neige. Pour ne pas jeter sa pâte, il ajouta du beurre et des amandes pilées. Il vendit ensuite avec succès le gâteau obtenu sous le nom de « manqué », ce qui donna son nom au moule utilisé.

A titre d'information quand on parle d'un moule à manqué de 20 cm de diamètre, il s'avère que c'est bien souvent la partie extérieure du moule qui est mesurée. Ce qui veut dire que le cercle ne fait que 18 cm !

Ma recette a donc été réalisée avec un moule à manqué de 20 cm (taille réelle du cercle = 18 cm).

Il est possible d'utiliser tout simplement un cercle de 18 cm de diamètre (6 cm de haut) et combler le fond avec une feuille d'aluminium.

❖ Les quantités et la durée de cuisson :

En fonction du diamètre du moule à manqué, les quantités et les temps de cuisson vont changer.

- ✓ Pour un cercle de 20 cm de diamètre, multipliez les quantités par x1,2
- ✓ Pour un cercle de 22 cm : x1,5
- ✓ Pour un cercle de 24 cm : x1,8

Pour le temps de cuisson, on reste toujours sur une base de 20 minutes à 180°C mais on allonge le temps de cuisson à 100°C.

- ✓ Pour un cercle de 20 cm de diamètre, 20 minutes à 180°C + 1h/1h15 à 100°C
- ✓ Pour un cercle de 22 cm : 20 minutes à 180°C + 1h15/1h30 à 100°C
- ✓ Pour un cercle de 24 cm : 20 minutes à 180°C + 1h30/1h45 à 100°C

Et on laisse 1h four éteint.

PS : n'ayant pas testé les temps de cuisson, cela reste à valider.

Quoiqu'il en soit, il faut toujours vérifier le temps de cuisson en remuant le cheesecake et en vérifiant que seul le milieu est tremblotant.