

季節のチーズタルト・ブリオッシュ

レシピ製作：大下 尚志シェフ



サンモレフロマーージュブルーとサンモレクリームチーズ“フレンチレシビ”を混ぜることで、より深みのある味わいに。ドライパイン、マンゴーを合わせた、夏でも食べやすいタルト系ブリオッシュ。

【ブリオッシュの配合】

強力粉	100%
赤穂の天塩	2%
グラニュー糖	14%
セミドライイースト	2%
全卵	70%
生クリーム35%	10%
バター食塩不使用	60%

ミキシング/L4分、L2分、バター↓、L4分、H1分
一次発酵/常温で30分発酵後、パンチを行ない、冷蔵庫(2℃)で12時間寝かせる。

分割丸め/1個・180g

ベンチタイム/冷蔵庫(2℃)で1時間

成形/めん棒で薄く伸ばし、タルト型に敷く。30分発酵をとった後、アパレイユを流し、ドライパインナッフルを散らし、ココナッツロングを周りに振りかける。

焼成/上火・180℃、下火・245℃、30分

焼成後、アプリコットジャムを塗り、粉糖を振る。

【アパレイユの配合】

サンモレ クリームチーズ“フレンチレシビ” …… 100g

サンモレ フロマーージュブルー …… 50g

グラニュー糖 …… 90g

マンゴービュレ …… 50g

生クリーム …… 100g

全卵 …… 40g

レモンゼスト …… 2g

薄力粉 …… 60g

①サンモレ クリームチーズ“フレンチレシビ”とサンモレ フロマーージュブルーを合わせ、ピーターで立て、グラニュー糖を加える。

②マンゴービュレ、生クリーム、全卵を合わせる。

③①に②を少しずつ加え、ダマにならないように混ぜ合わせる。

④ふるった薄力粉、レモンゼストを加える。



サンモレ
フロマーージュブルー



サンモレ
クリームチーズ“フレンチレシビ”