

簡単!濃厚!トリプルチーズタルト



混ぜ合わせるだけで簡単に作れる“トリプルチーズタルト”

■トリプルチーズ・アパレイユの配合

(φ18cmのタルトリング・4~5台分)

サンモレ クリームチーズ“フレンチレシピ”	450g
サンモレ フレッシュマスカルポーネ	100g
サンモレ フロマージュブルー	70g
グラニュー糖	200g
卵黄	300g
生クリーム (45~47%)	380g
スコッチウイスキー	20g

■作り方

- ①サンモレ クリームチーズ“フレンチレシピ”、サンモレ フレッシュマスカルポーネ、サンモレ フロマージュブルーをミキサーボウルに入れ、ビーターで5分間低速で攪拌する。
- ②グラニュー糖を加えて5分間、卵黄を少しずつ加えて5分間、生クリームとウイスキーを加えて5分間、すべて低速でしっかり攪拌する。

■タルト生地配合

発酵バター	450g
グラニュー糖	300g
ゲランドの塩	4g
薄力粉	830g
全卵	80g

- ①発酵バター、グラニュー糖、塩、薄力粉をミキサーボウルに入れ、ビーターでバターがソボロ状になるまで攪拌する。
- ②ほぐした全卵を①に加え、生地をまとめる。
- ③生地を2mm厚に伸ばす。

■仕上げ

- ①空焼きしたタルト生地にトリプルチーズを絞り入れる。
- ②160℃のコンベクションオーブンで30~35分焼成する。
固定窯の場合は、上火・170℃、下火・150℃で30~35分焼成する。

ダマにならず、作業性抜群な
サンモレ クリームチーズ“フレンチレシピ”



クリーミーな食感とコクをプラスする
サンモレ フレッシュマスカルポーネ



濃厚な味わいをプラスし、
隠し味に最適な
サンモレ フロマージュブルー



