

フランス産



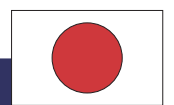
デンマーク産



オーストラリア産



北海道産

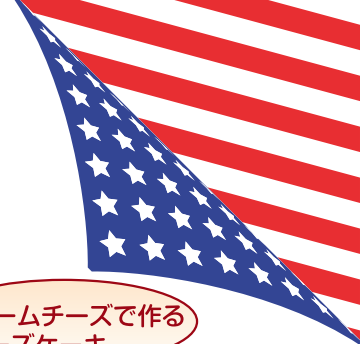


今お使いのクリームチーズに替えて、
味わいとコストパフォーマンスをお試しください。



リバティーレイン アメリカ産クリームチーズ

リバティーレイ
クリームチーズのおすすめレシピ



本物のアメリカンクリームチーズで作る
ニューヨークチーズケーキ。

新タイプのフルーツチーズケーキ。

NY Cheese Cake ニューヨーク チーズケーキ

デコ缶4号・3台分

■土台クッキーの配合

クラッカー	125g
カソナード(粗糖)	42g
マスコパド糖(粉末黒砂糖)	25g
発酵バター	84g

■作り方 1台・約90g

- ①発酵バターを溶かし、すべての材料をミキサーに入れ、細くなるまで混ぜ合わせる。
- ②紙を敷いたデコ缶に生地を入れ、均等にする。

■アパレイユ・チーズの配合

リバティーレイ

アメリカ産クリームチーズ	525g
全卵	100g
卵黄	40g
グラニュー糖	220g
レモン果皮	8g
コーンスターチ	20g
バター食塩不使用	60g

■作り方 1台・約300g

- ①リバティーレイ アメリカ産クリームチーズ、グラニュー糖をミキサーで混ぜ合わせる。
- ②①に全卵と卵黄を加えて混ぜ合わせ、コーンスターチ、レモン果皮の順に加えて混ぜ合わせる。
- ③最後に溶かしておいたバターを加えて混ぜ合わせる。
- ④土台のデコ缶に生地を300g入れ、上火185℃・下火140℃の固定窯で約50分焼成する。

THE Fromage ザ・フロマージュ

■パータ・シュクレの配合

バター食塩不使用	400g
粉糖	236g
全卵	144g
塩	6g
アーモンドパウダー	70g
薄力粉	410g

■作り方

- ①ミキサーにバター、粉糖、塩を入れ、ポマード状にする。
- ②①に全卵を加えて混ぜ、アーモンドパウダー、薄力粉を加えて混ぜ合わせる。出来た生地は冷蔵庫で一晩休ませる。
- ③厚さ3.5mmにした生地をフランス天板サイズに伸ばす。

- ④160℃のコンベクションオープンで、約15分ほど、軽く空焼きする。

■アパレイユ・フロマージュの配合

カードル1枚分

リバティーレイ

アメリカ産クリームチーズ	1200g
粉糖	360g
卵黄	432g
生クリーム35%	360g
バター食塩不使用	624g
オレンジ・コンフィ	800g

■作り方

- ①リバティーレイ アメリカ産クリームチーズに粉糖を入れて混ぜ、卵黄、生クリームを加え、混ぜ合わせる。

- ②①にオレンジ・コンフィを入れ、全卵と卵黄を加えて混ぜ合わせる。
- ③最後に溶かしておいたバターを加えて混ぜ合わせる。
- ④空焼きしたパータ・シュクレにカードルを被せ、アパレイユ・フロマージュを流す。
- ⑤165℃のコンベクションオープンで約30分焼成する。

■仕上げ

- ①粉糖を振り、生クリームを絞る。
- ②オレンジ・コンフィ、チョコレートを飾る。