

FRENCH creamcheese icecream

エルヴィール フレンチクリームチーズならではの
クリーミーさとフレッシュなフルーツの味わいを生かした、
フレンチアイスクリームのレシピです。



フレンチクリームチーズ アイスクリーム

カシス味

材料

カシスピュレ…750g
水…250g
砂糖…700g
ゼラチン…12g
エルヴィール フレンチクリーム
チーズ…1000g

つくり方

ピュレに水と砂糖を加えて沸騰させ、ふやかしたゼラチンを加え、さらにカットしたクリームチーズを加える。
ハンドブレンダーで攪拌し、70℃まで温める。
これを冷やしながらかき混ぜる。

アーモンド味

材料

70%アーモンドペースト
…400g
砂糖…500g
牛乳…700g
米粉…20g
ゼラチン…15g
エルヴィール フレンチクリーム
チーズ…1000g

つくり方

アーモンドペーストと砂糖を牛乳の中に入れ、90℃まで加熱する。
米粉と合わせた後、ふやかしたゼラチンを加える。カットしたクリームチーズを入れ、ハンドブレンダーで攪拌し、70℃まで温める。
これを冷やしながらかき混ぜる。

ラズベリー味

材料

ラズベリーピュレ…1000g
砂糖…600g
ゼラチン…15g
エルヴィール フレンチクリーム
チーズ…1000g

つくり方

ピュレと砂糖を沸騰させ、ふやかしたゼラチンを加え、さらにカットしたクリームチーズを加える。
ハンドブレンダーで攪拌し、70℃まで温める。
これを冷やしながらかき混ぜる。

ブラッドオレンジ味 チョコレートチップ入り

材料

ブラッドオレンジピュレ
…1000g
砂糖…600g
米粉…30g
ゼラチン…15g
エルヴィール フレンチクリーム
チーズ…1000g
＜チョコレートチップ＞
ダークチョコレートクーベルチュール…150g
ひまわり油 または 菜種油…30g

つくり方

ピュレと砂糖を沸騰させ、米粉と混ぜる。ふやかしたゼラチンを加え、さらにカットしたクリームチーズを加える。
ハンドブレンダーで攪拌し、70℃まで温める。
攪拌しながらオイルでとろけたチョコレートを注ぎ入れ、混ぜ合わせる。



冷蔵庫から出してすぐに
ご使用いただけます

商品名 : エルヴィール フレンチクリームチーズ
タイプ : ソフト
荷姿 : 1kg x 9
種類別 : ナチュラルチーズ
賞味期限 : 製造後 270日



サヴァンシア フロマージュ&デイリー ジャパン株式会社
〒102-0074 東京都千代田区九段南2-9-4 久保寺ツインタワー3F
TEL 03-5215-0769 FAX 03-5215-0779
SAVENCIA FROMAGE & DAIRY JAPON K.K.
Kubodera Twin Tower 3F
Kudan Minami 2-9-4, Chiyoda-ku, 102-0074 Tokyo, Japan
TEL 03-5215-0769 FAX 03-5215-0779
<https://savencia-fromagedairyjapon.com/foodservice/>