

FRENCH cheesecake

エルヴィール フレンチクリームチーズ
の味わいを生かした、ミルク感たっぷりの
レアチーズケーキ「フロマージュ・クリュ」と、
急速冷凍で仕上げるベークドチーズケーキ
「ヴィラネル」のレシピです。



他の素材とも混ざりやすく、
ストレスなく作業できます



フロマージュ・クリュ

材料

ビスキュイ・ジョCOND (60cm×40cm、1枚分)

卵…270g
グラニュー糖…138g
アーモンドパウダー…185g
卵白…145g
グラニュー糖…78g
薄力粉…48g
発酵バター…48g

アバレイユ (中心の長さ6cm、 高さ3.5cmの六角形型、18個分)

エルヴィール
フレンチクリームチーズ…400g
グラニュー糖…54g
雪塩…1.2g
コンパウンドクリーム…170g
生クリーム(35%)…100g
生クリーム(38%)…100g

つくり方

ビスキュイ・ジョCOND

1 卵とグラニュー糖を40℃に温め、アーモンドパウダーと共にフードプロセッサーに入れて攪拌してペースト状にする。

2 卵白とグラニュー糖をしなや

かなメレンゲに泡立てる。

3 2を1にすべて加え、さっくり合わせる。

4 薄力粉も加えて、さっくり合わせる。溶かした熱々の発酵バターを加えて、均一になるまで混ぜる。

5 60cm×40cmの天板に4を流し入れ、180℃のオーブンで20～25分焼く。

アバレイユ

1 クリームチーズをピーターにかけ、やわらかさを均一にする。

2 コンパウンドクリームにグラニュー糖と雪塩を合わせ、溶かしておく。

3 2を1に加え混ぜる。

4 3に生クリーム(35%)を少しずつ加え混ぜ、次いで生クリーム(38%)を少しずつ加え混ぜる。

仕上げ

ビスキュイ・ジョCONDを型に敷き込み、アバレイユを45g流し入れて冷凍。5分立てにしたコンパウンドクリーム(分量外)でコーティングする。

ヴィラネル

材料

ビスキュイ・ジェノワーズ (直径15cmの円型、12台分)

卵…937.5g
グラニュー糖…540g
薄力粉…510g
バター…112.5g
牛乳…112.5g

アバレイユ

(直径15cmの円型、3台分)

エルヴィール
フレンチクリームチーズ…925g
グラニュー糖…210g
トレハロース…150g
全卵…260g
生クリーム(35%)…525g

つくり方

ビスキュイ・ジェノワーズ

1 卵とグラニュー糖を合わせて40℃に温め、ミキサーでふわっとするまで泡立てる。

2 バターと牛乳を合わせて沸騰させ、溶かしておく。

3 薄力粉を1に加え、全体になじませるように合わせる。熱々の

2を一気に加え、ヘラを使って、底から「の」の字を書くように混ぜる。バターは熱いまま加えると、生地に沈みにくい。

4 直径15cmの丸型に3を流し入れ、160℃のオーブンで30分焼成。

アバレイユ

1 クリームチーズを温めてやわらかくする。

2 グラニュー糖、トレハロース、全卵を合わせて35℃に温める。

3 1に2を少しずつ加えて混ぜる。

4 50℃に温めた生クリームを3に加え混ぜハンドブレンダーで乳化し、裏漉しする。

仕上げ

1 厚さ1.2cmに切ったビスキュイ・ジェノワーズを直径15cmのセルクルに敷き込み、アバレイユを640g流し入れる。

2 オーブンを上火250℃、下火200℃に設定し、天板に湯をはり、タオルを敷いておく。下火の設定温度を0℃にして、天板に1をのせて、30～35分焼く。

3 急速冷凍し、解凍して完成。

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/>