



# FRENCH CREAM CHEESE

エルヴィール フレンチクリームチーズ



くわしいレシピは  
裏面に!



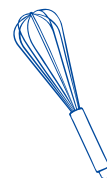
## 1 100%フランス産ならではの味わい

塩味と酸味のバランスのとれたフレッシュで  
クリーミーな後味をお楽しみいただけます



## 2 優れた作業性

ソフトで混ぜ合わせやすく、離水しにくいのが特長です  
また、レモン果汁等を使用しても分離しにくいので、  
作業性が良好です



## 3 ナチュラルチーズ

乳化剤不使用のナチュラルチーズです





「しっかりとしたコクとほどよい塩味が  
味わいを豊かにしてくれます」



## bergamot cheesecake

「エルヴィール フレンチクリームチーズ」の  
フレッシュでクリーミーな味わいを生かした、  
チーズケーキレシピです。

ソフトにも最適



### ベルガモットのチーズケーキ

#### 材料

直径5.5cm×高さ4cmのセルクル15  
個分

ジェノワーズ…適量  
(厚さ1cmに焼き、  
直径5.5cmのセルクルで抜く)

A エルヴィール  
フレンチクリームチーズ…200g  
グラニュー糖…100g  
サワークリーム…175g  
クレームドゥーブル…25g  
※クリームチーズに代用可  
発酵バターミルク…25g  
コーンスターチ…20g  
コンパウンドクリーム…105g  
※生クリームに代用可

ショコラブラン…50g  
(固形性および風味UP)  
全卵…120g  
ベルガモットピュレ…27g  
コンフィチュールベルガモット…42g  
※コンフィチュール シトロン/レモン/ライムに代用可。その場合ベルガモットオイルは6滴に増やす。  
※季節性を出す場合は、レモンやゆずなどお好みのピュレ・コンフィチュールに置き換えてください(ベルガモットオイルは不要)。  
ベルガモットオイル…4滴  
仕上げ用粉糖…適量

#### つくり方

- 1 ミキサーボウルにAの材料を入れる。ピーターを付け、全体がなめらかで均一な状態になるまで混ぜる。
- 2 沸かしたコンパウンドクリームとショコラブランを混ぜ、乳化させる。
- 3 1に2を加え、均一になるまで混ぜる。
- 4 ときほぐした全卵を3に加え、よく混ぜる。
- 5 ベルガモットのピュレとコンフィチュール、オイルを4に加え、混ぜる。
- 6 直径5.5cm×高さ4cmのセルクルの内側側面にオープンシートを貼り、厚さ1cmにスライスしたジェノワーズを敷き込む。5の生地を59gずつ流し入れる。
- 7 上火250℃、下火180℃で余熱したデッキオープンに入れ、ダンパーを半分開けた状態で8分湯煎焼きにする。下火を150℃に下げ、さらに5分焼く。
- 8 冷凍して型から外す。オープンシートをはがし、粉糖をかける。



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/>