

エルヴィール フレンチクリームチーズでつくる 「常温チーズケーキ」レシピ



”
まろやかなコクとほどよい塩味が、
火入れ後もしっかりと表現されます
“

Non-chilled cheesecake

「エルヴィール フレンチ クリームチーズ」の濃厚でクリーミーな味わいを生かした、保存料不使用の「本当においしい常温チーズケーキ」のレシピです。

常温チーズケーキ

材料 (直径18cmのマンケ型2台分)

▼パート・ブリゼ(つくりやすい分量)

中力粉…1500g
発酵バター(1cm角)…1100g

A 水…300g
卵黄…60g
塩…25g

▼アバレイユ

エルヴィール フレンチクリームチーズ…250g

サンモレ フロマージュブルー…160g

レモンの表皮(すりおろす)…1個分

ハチミツ…60g

B 卵黄…192g
グラニュー糖…170g
バター(溶かす)…84g

エルヴィール フレンチクリームチーズ



冷蔵庫から出してすぐに

ご使用いただけます

サンプルのご請求はこちらから

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
<https://savencia-fromagedairyjapon.com/foodservice/>
TEL 03-5215-0769 FAX 03-5215-0779

卵白…290g

グラニュー糖…145g

薄力粉…126g

アーモンドパウダー…150g

ベーキングパウダー…4g

アプリコットのシロップ煮(缶詰)…適量

つくり方

▼パート・ブリゼ

1 材料はすべて冷やしておく。ふるった中力粉とバターを合わせ、ミキサーで攪拌してさらさらの状態(サブラージュ)にする。合わせておいたAを加え混ぜ、生地をまとめ、ラップに包んで冷蔵庫で一晩休ませる。

2 打ち粉をして2mm厚さにのびし、型の大きさに合わせた円形に抜く。ピケして型に敷き込み、縁から出た余分な生地を切り落とす。重石をし、180℃のコンベクションオーブンで約15分焼成する。

▼アバレイユ

1 エルヴィール フレンチクリームチーズとサンモレ フロマージュブルー、Bをミキサーボウルに合わせてビーターで攪拌する。

2 卵白とグラニュー糖を合わせてホイッパーで攪拌し、角がピンと立ったメレンゲをつくる。

3 メレンゲを①に2回に分けて加え、ゴムベラでさっくりと混ぜ合わせる。ふるって合わせた薄力粉、アーモンドパウダー、ベーキングパウダーを一度に加えて混ぜ合わせる。

▼焼成

1 空焼きしたパート・ブリゼの底に汁気をきったアプリコットのシロップ煮を並べる。

2 アバレイユを流し、180℃のコンベクションオーブンで約15分焼成する。オーブンから出し、型とパート・ブリゼの間にペティナイフを入れてパートを型からはがす(このまま焼成するとアバレイユの上面が持ち上がって割れてしまうため、型とパートの間に隙間をつくって空気の抜け場所を確保する)。

3 オーブンに戻し、さらに約20分焼成し、冷まして完成。常温で1週間は保存可能。

サンモレ フロマージュブルー

アバレイユに少量配合するだけでコクが増し、チーズの濃厚でまろやかな味わいがより表現できるアイテムです。



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