

エルヴィール フレンチクリームチーズでつくる 「ベイクドチーズ」



酸味と塩味のバランスがよい味わいの
「エルヴィール フレンチクリームチーズ」に
チェリーの酸味が加わって、
印象的なベイクドチーズケーキに

ベイクドチーズ

材料(直径21cmのセルクル2台分)

▼バター・サブレ

(直径21cmのセルクル10台分)

発酵バター(常温に戻す) …320g
粉糖…200g
全卵…100g
アーモンドパウダー…800g
薄力粉…550g

▼アパレイユ(2台分)

エルヴィール フレンチクリームチーズ
(常温に戻す) …1000g
グラニュー糖…125g
全卵…270g
薄力粉…25g
コーンスターチ…20g
生クリーム(乳脂肪分48%) …700g

▼チェリー

モレロチェリー(冷凍) …500g
シロップ(ボーメ30°) …500g

つくり方

▼バター・サブレ

1 ミキサーにバターを入れて攪拌してほぐし、粉糖を加え白っぽくなるまで攪拌する。
2 ほぐした全卵を少しずつ**1**に加え、なめらかなるまで攪拌する。
3 あらかじめ合わせてふるっておいたアーモンドパウダーと薄力粉を**2**に加え、粉けがなくなるまで攪拌する。
4 **3**をひとまとめにしてラップフィルムで包み、1日冷蔵庫に寝かせる。

▼アパレイユ

1 ミキサーにエルヴィール フレンチクリームチーズを入れ、低速で回してほぐしたら、グラニュー糖を加え、砂糖が溶けるまで攪拌する。
2 ほぐした全卵を少しずつ**1**に加え、なめらかなるまで攪拌する。
3 あらかじめ合わせてふるっておいた薄力粉とコーンスターチを**2**に加え、粉けがなくなるまで混ぜる。
4 **3**に生クリームを加えて、全体が均一になるまで混ぜ合わせたら、冷蔵庫で6時間以上寝かせる。

▼チェリー

1 シロップを沸騰させ、冷凍チェリーを加える。再度、沸騰させたら火からおろし、一晚漬け込む。

組立て

1 パター・サブレを厚さ2mmに伸ばし、バターを内側に塗ったセルクルにフォンサージュする。
2 **1**を160℃のオーブンで約15分間、空焼きする。
3 **2**の底に水気を拭きとったチェリーを、1台につき250g並べる。
4 **3**にアパレイユを1台につき800g流す。
5 **4**を160℃のオーブンで30分間焼成する。粗熱がとれたら型からはずし、粉糖(分量外)を外側に振って仕上げる。

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

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