

## 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、なめらかになるまで攪拌する。  
**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、なめらかになるまで攪拌する。  
**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