



LA CHERE ラシェール 冷凍バタータルトカップ

サンモレ フレッシュチーズを使った、濃厚チーズタルト。

ラシェール冷凍バタータルトカップ*は、クッキーやサブレ生地のようなサクサクした食感と、バターがたっぷり配合されたリッチな味わいが特徴です。

このタルトカップとサンモレ フレッシュチーズを使い、濃厚なチーズタルトに仕上げました。

*ラシェール冷凍バタータルトカップは、池伝株式会社を取り扱っております。

北アルプスあづみ野工場製品



サンモレ
クリームチーズ“フレンチレシピ”
荷 姿：1kg×12
種 類 別：プロセスチーズ

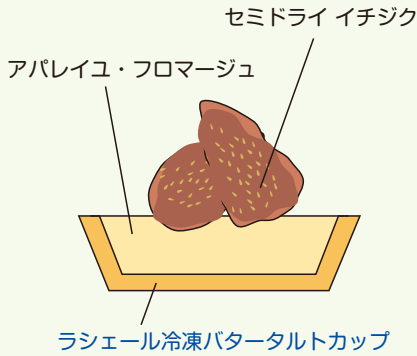


サンモレ
NEW ホイップフロマージュ
荷 姿：1kg×12
種 類 別：ナチュラルチーズ



サンモレ
フロマージュ ブルー
荷 姿：200g×20、1kg×15
名 称：乳等を主要原料とする食品

濃厚ベイクドチーズタルト



- アパレイユ・フロマーージュ
サンモレ クリームチーズ
“フレンチレシピ” …… 450g
サンモレ フロマーージュブルー …… 45g
グラニュー糖 …… 160g
生クリーム35% …… 400g
卵黄 …… 72g
薄力粉 …… 60g
レモンゼスト …… 5g

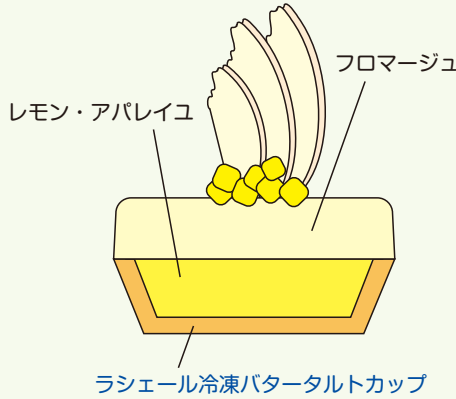
- 作り方
①サンモレ クリームチーズ“フレンチレシピ”とサンモレ フロマーージュブルー、グラニュー糖をビーターで混ぜ合わせる。
②生クリーム、卵黄を①に少しずつ加え、混ぜ合わせる。
③薄力粉、レモンゼストを混ぜ合わせる。
■仕上げ
①ラシエール冷凍バタータルトカップにアパレイユ・フロマーージュを流す。
②天板に①を並べ、直径7cmのセルクルを被せていく。
③160℃のコンベクションオープンで15分焼成する。
※平窯の場合は、上火170℃、下火140℃で20分焼成する。
④粉糖を振りかけ、セミドライイチジクを飾る。

濃厚味のポイント！

サンモレ フロマーージュブルーは、レア、ベイクド、焼菓子、クッキーなど、各種チーズ菓子の隠し味に最適です。使用量は、クリームチーズに対して10%が目安です。お好みにより調整してください。

※ラシエール冷凍バタータルトカップを焼成する場合、直径7cmのセルクルを被せて焼くと、タルトカップが割れづらくなる。
※ラシエール冷凍バタータルトカップへの水分移行を防ぐには、塗り卵やパータ・グラッセ、洋生用チョコレートをタルトカップの内側に薄く塗る。

濃厚チーズシトロンタルト



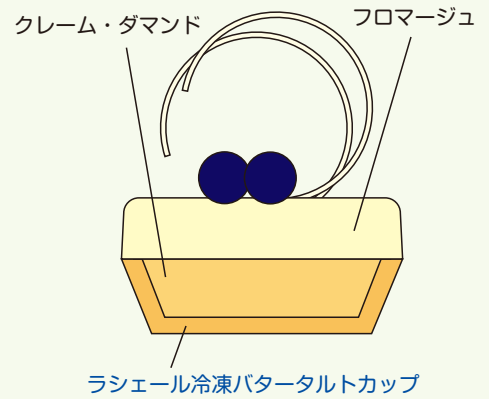
- フロマーージュ
サンモレNEWホイップフロマーージュ …… 900g
サンモレ フロマーージュブルー …… 90g
グラニュー糖 …… 305g
ミネラルウォーター …… 84g
卵黄 …… 200g
ゼラチン …… 19g
レモンゼスト …… 10g
生クリーム35% …… 840g

- 作り方
①サンモレ NEWホイップフロマーージュ、サンモレ フロマーージュブルーをビーターでポマード状にする。
②グラニュー糖と水を120℃まで火にかけ、卵黄を立てながら加え、パータ・ポンプを作る。③②を①に少しずつ加え、混ぜ合わせる。
④③にゼラチン、レモンゼストを合わせる。
⑤泡立てた生クリームを加える。

- レモン・アパレイユ
レモン果汁 …… 300g
レモンゼスト …… 15g
卵黄 …… 480g
グラニュー糖 …… 620g
バター …… 450g

- 作り方
①レモン果汁を火にかける。
②卵黄とグラニュー糖をすり合せたものを①に加え、80℃まで炊き上げる。
③炊き上がったらレモンゼストを入れ、ビーターでバターを少しずつ加えていく。
※レモンの強さは、バターで調整する。
■仕上げ
①ラシエール冷凍バタータルトカップにレモン・アパレイユを絞り入れる。
②①の上にフロマーージュを乗せる。
③ナパーージュで艶出しし、レモン細切り、ホワイトチョコレートを飾る。

濃厚レアチーズタルト



- フロマーージュ
サンモレ クリームチーズ
“フレンチレシピ” …… 900g
サンモレ フロマーージュブルー …… 90g
グラニュー糖 …… 305g
ミネラルウォーター …… 84g
卵黄 …… 200g
ゼラチン …… 19g
レモンゼスト …… 10g
生クリーム35% …… 840g

- 作り方
①サンモレ クリームチーズ“フレンチレシピ”、サンモレ フロマーージュブルーをビーターでポマード状にする。
②グラニュー糖と水を120℃まで火にかけ、卵黄を立てながら加え、パータ・ポンプを作る。③②を①に少しずつ加え、混ぜ合わせる。
④③にゼラチン、レモンゼストを合わせる。
⑤泡立てた生クリームを加える。

- クレーム・ダイヤモンド
バター …… 300g
粉糖 …… 300g
全卵 …… 300g
アーモンドパウダー …… 300g
薄力粉 …… 30g
ラム酒 …… 30g

- 作り方
①バターと粉糖を合わせ、ポマード状にする。
②全卵を少しずつ①に加えていく。
③アーモンドパウダーとラム酒を加える。
④最後に薄力粉を合わせ、クレーム・ダイヤモンドを作る。
■仕上げ
①ラシエール冷凍バタータルトカップにクレーム・ダイヤモンドを絞り入れ、天板に並べ、直径7cmのセルクルを被せていく。
②160℃のコンベクションオープンで15分～20分焼成する。固定窯の場合は上火165℃、下火150℃で20分焼成する。

- 仕上げ
クレーム・ダイヤモンドの上にフロマーージュを乗せ、ブルーベリーソースで模様を付け、ナパーージュで艶出しし、ブルーベリー、ホワイトチョコレートを飾る。