



濃厚なフレッシュマスカルポーネのクリームをサンドした、どら焼き感覚のダブルチーズブッセ。



スフレチーズ生地のだーナツに、NEWホイップフロマージュをサンド。焼きと生のチーズのコントラスト。

ダブルチーズブッセ

- チーズクリームの配合
エルヴィール
フレッシュマスカルポーネ… 400g
サンモレ
NEWホイップフロマージュ… 400g
 グラニュ糖 …… 150g
 ホイップクリーム …… 800g
- 作り方
 ①**フレッシュマスカルポーネ**、**NEWホイップフロマージュ**を、軟らかくしておく。
 ②グラニュ糖、ホイップクリームを合わせ、9分立てにする。
 ③①と②を混ぜ合わせる。
- ブッセ生地の配合
 牛乳 …… 500g
 生クリーム35% …… 80g
サンモレ
NEWホイップフロマージュ… 70g
 バター …… 90g
 水飴 …… 40g
 コーンスターチ …… 50g
 薄力粉 …… 150g
 全卵 …… 150g
 卵黄 …… 150g

- 卵白 …… 400g
 グラニュ糖 …… 250g
 乾燥卵白 …… 50g
- 作り方
 ①牛乳、生クリーム、**NEWホイップフロマージュ**、バター、水飴を火にかけ、沸騰させる。
 ②粗熱が取れたら、ふるっておいたコーンスターチ、薄力粉を加え、混ぜ合わせる。
 ③ミキサーに移し、ピーターを使って、全卵と卵黄を数回に分けて混ぜ合わせる。
 ④卵白とグラニュ糖、乾燥卵白で8分立てのメレンゲを作り、③に合わせる。
 ⑤天板に水をしみ込ませた新聞紙を敷き、その上にシリコンペーパーを重ね、直径4cmに生地を絞る。
 ⑥逆さ天板の上に⑤をのせ、上火200℃・下火100℃のオーブンで約13分焼成する。

スフレドーナツ

- チーズクリームの配合
サンモレ
NEWホイップフロマージュ… 600g
 粉糖 …… 80g
 ホイップクリーム …… 600g
- 作り方
サンモレ **NEWホイップフロマージュ**、粉糖、ホイップクリームを中速で絞れる固さまで立てる。
- スフレドーナツの配合
サンモレ
NEWホイップフロマージュ… 750g
 牛乳 …… 1000g
 バター …… 200g
 グラニュ糖…… 300g
 卵黄 …… 500g
 薄力粉 …… 350g
 コーンスターチ …… 100g
 卵白 …… 1000g
 上白糖 …… 300g
- 作り方
 ①卵黄、グラニュ糖を摺り合わせ、薄力粉、コーンスターチを混ぜ合わせる。

- ②牛乳にバターを加えて沸かし、①と合わせる。
 ③軟らかくしておいた**NEWホイップフロマージュ**を②に合わせ、裏漉しする。
 ④卵白と上白糖でメレンゲを作り、③と合わせる。
 ⑤ドーナツ型に生地を流し、180℃のオーブンで湯煎にかけ、余熱で約40分焼く。

- 仕上げ
 スフレドーナツにチーズクリームを絞り、サンドをして冷し固める。



エルヴィール
フレッシュマスカルポーネ



サンモレ
NEWホイップフロマージュ