

# シトラス・チーズケーキ

## Citrus cheese cake



### ① サブレ・ブルトン

250g 無塩バター  
325g 小麦粉  
225g 砂糖  
110g 卵黄  
100g 加酸ブター  
10g バニリングパウダー  
3g 塩

### ② シトラス・チーズケーキ

500g フルーツチーズ  
20g オレンジゼスト  
87g 砂糖  
1本 バニラスティック  
37g 蜂蜜  
7g 板ゼラチン  
65g 牛乳  
150g ヲウクリーム  
10g レモンゼストパウダー  
175g 生クリーム35%

### ③ ライムのクレーム

100g シロ無糖シロップ  
ピュールSICOLY®  
150g 全卵  
120g 砂糖  
13g コーンスターチ

### ④ ユズのグラサージュ

600g 甘味料  
200g 水あめ  
400g 生クリーム  
300g 練乳  
150g ヲウ果汁  
480g 枳殻チョコレート  
250g 水  
34g 板ゼラチン  
お好みの黄色の色粉

### <50個分>

By Jordi PUIGBERT

#### ① 作り方:

バター、砂糖、塩をビーターで混ぜ、卵黄を少しずつ加える。

そこにふるった小麦粉、バニリングパウダー、加酸バターを入れ、均質になるまで混ぜる。

2時間冷蔵庫で寝かせ、5mmに延し、丸型に入れ、180℃できつね色になるまで焼成する。

#### ② 作り方:

フルーツチーズ、砂糖、蜂蜜をビーターで低速で混ぜ合わせる。牛乳を温め、レモン、オレンジのゼスト、バニラスティックを入れて10分間浸漬し、その後、バナナのスティックのみ取り出し、既に冷水でふやかしてあった板ゼラチンを入れて溶かす。フルーツチーズ等の入ったボールに牛乳を入れ、中くらいの速度で混ぜる。そこにヨーグルトを入れ、均質なるまで混ぜ、最後に軽く泡立てた生クリームをスクーパーで混ぜる。

#### ③ 作り方:

全ての材料を混ぜ、混ぜながら沸騰させる。火から外して、板ゼラチンを加え、再度、ハンドミキサーで混ぜ、冷ましておく。

#### ④ 作り方:

生クリーム、ヨー果汁、水あめを温める。甘味料を鍋に入れて溶かし、生クリーム等を混ぜた液体でデグラッセする。火から外し、板ゼラチンと練乳を加える。それを枳殻チョコレートにかけ、乳化させ、色粉を入れる。27~28℃で使用する。

#### 仕上げ

直径4cmの型でサブレ・ブルトンの型抜きをし、チーズケーキのムースをサブレ・ブルトンの上に乗せグラサージュをかけ、その上にライムのクレームを絞り、フルーティムを飾り、枳殻チョコレートの飾りをつける。

アンバール社とシコリ社の日本総合代理店です。



www.imbert.co.jp



imbertjapanで検索  
フォローとLikeをお願いします。



IMBERT JAPAN  
アンバール・ジャパン株式会社

アンバール・ジャパン株式会社  
東京都港区西麻布2-12-2-2F  
Tel: 03-5766-7888  
Fax: 03-5766-7889