



Double Fromage

ダブルチーズ



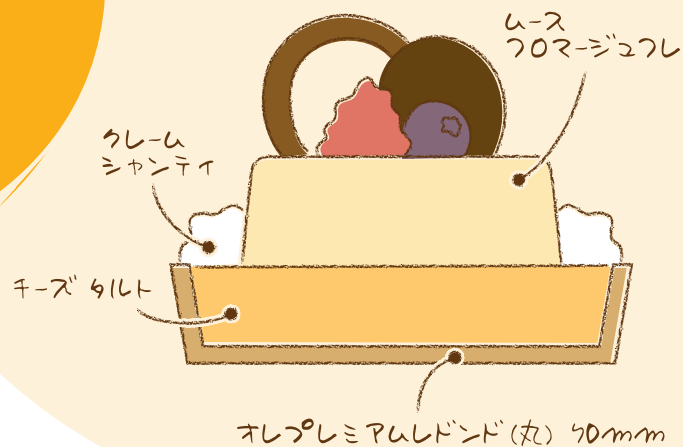
Chef

朝田 晋平
SHINPEI ASADA

プリンスホテル、パークハイアット東京を経て浦和ロイヤルバインズホテル
開業時よりシェフパティシエに就任。
2011年地元武蔵浦和に自店『パティスリーアプラノス』を開業。
国内外のコンクールでの受賞歴多数。

レシピ紹介 Double fromage ダブルチーズ

<オレプレミアムレドンド(丸) 70mm 10個分>



ムースフロマージュフレ

<材料>

クリームチーズ	323 g
生クリーム 38%	64.6 g
サワークリーム	129.2 g
クレームパティシエール	103 g
ゼラチン	5.4 g
卵白	116 g
A グラニュー糖	64.6 g

<作り方>

1. クリームチーズに泡立てていない生クリームを合わせ、サワークリームも加えて合わせる。
2. クレームパティシエールを少し温め、ふやかしたゼラチンを合わせて40℃に調節する。
3. 2に1を合わせる。
4. Aでイタリアンメレンゲを立て、3に軽く合わせる。

チーズタルト

<材料>

クリームチーズ	136 g
サワークリーム	5 g
グラニュー糖	72 g
バター	28 g
全卵	62 g
牛乳	42 g
A ヨーグルト	30 g
レモン果汁	7.6 g
薄力粉	17 g
オレプレミアムレドンド(丸) 70mm	10 個

<作り方>

1. クリームチーズとサワークリームをダマにならないように合わせる。
2. 1にグラニュー糖を合わせ、ポマード状のバターを合わせる。
3. 2に全卵を数回に分けて加え、ピーターの中速で5分程度立てる。
4. あらかじめ合わせておいたAに薄力粉を合わせる。
5. 3に4を合わせて裏漉し、タルト台に流し焼成する。

180℃ / 150℃ 極軟 / 軟 約30分

※上火は途中で下げて焼き色を見ながら調節する

仕上げ

<材料>

クレームシャンティ	適量
お好みのフルーツ	適量
ショコラノワールオーナメント	適量

<組み立て>

チーズタルトの土台にムースフロマージュフレを乗せ、クレームシャンティを絞り、フルーツやチョコレートで仕上げる。

Finish!

使用商品



オレプレミアムレドンド(丸)70mm
(コンフィレタス)

アンベール・ジャパン株式会社

〒106-0031 東京都港区西麻布2-12-2 極東設計ビル2F

TEL: 03-5766-7888 FAX: 03-5766-7889

お問い合わせ先: contact@imbert.co.jp

ホームページ: https://imbert.co.jp



弊社ホームページにて
オリジナルレシピを
ご覧いただけます



imbert
Noblesse du Marron en Ardèche

