

なめらかチーズテリーヌ

(季節のフルーツ)



なめらかなバイクドチーズと 果肉たっぷりフルーツの組み合わせ

なめらか食感のバイクドタイプのチーズケーキ。
瀬戸内産のレモンペーストと果肉たっぷりのソース
との組合せで、爽やかでなめらかなフルーツタイプの
テリーヌです。(冷凍可)

年間商品として お勧めです

【材料名】		【製法】	
型 : 55×115×H40 3台分		<チーズ生地>	
<チーズ生地>		① フードプロセッサーで、常温で軟らかくしたクリームチーズ、卵黄、全卵を均一に混ぜ合わせる。	
クリームチーズ	260 g 35.8%	② ①にグラニュー糖、素焚糖、コーンスターチ、薄力粉を加え均一に混ぜ合わせる。	
凍結加糖卵黄20	50 g 6.9%	③ 生クリームを半量加え、レモンペースト、レモン果汁、ブランデー、バニラフレーバーを加え均一に混ぜ合わせる。	
全卵	55 g 7.6%	④ 残りの生クリームを加え均一に混ぜ合わせえる。	
グラニュー糖	70 g 9.6%	<フィリング>	
素焚糖	20 g 2.8%	① フルゴロ白桃にオブパラを均一に混ぜ合わせ、しばらく放置する。	
コーンスターチ	6 g 0.8%	<焼成>	
薄力粉	12 g 1.7%	① 型にベーキングペーパーを敷き生地を130g絞る。	
生クリーム(40%)	220 g 30.3%	② フィリングを中央に絞る。	
セトウチレモンペースト	15 g 2.1%	③ 生地を110g絞り、表面をならす。	
レモン果汁	15 g 2.1%	④ 湯を張った天板に入れ焼成する。	
ブランデーV.S.O.P. *1	4 g 0.6%		
バニラフレーバー	0.2 g 0.0%		
	727.2 g 100.0%		
<フィリング>	1台 : 30g使用		
※フルゴロ白桃	180 g 98.4%	焼成 :	
オブパラ 極細 *2	3 g 1.6%	上火 : 160°C/下火 : 155°C 80分	
	183 g 100.0%	(湯煎焼き) 湯:900g~/8枚取り	
※ : 下記に置き換え可		<トッピング>	
フルゴロストロベリー		事前にフルゴロとプチドリップを均一に混ぜ合わせておいたものを上面に塗る。	
フルゴロブルーベリー			
<トッピング>	1台 : 30g使用	<白桃>	
※フルゴロ白桃	180 g 96.3%	<ブルーベリー>	
プチドリップ *2	7 g 3.7%		
	187 g 100.0%		
各種 : ※同上			

*1 : ドーバー洋酒貿易

*2 : 伊那食品工業

タカ食品

セトウチレモンペースト 250g×10 (×2)	フルゴロ 白桃 1kg×6 (果肉入りソース)
フルゴロ ストロベリー 1kg×6 (果肉入りソース)	フルゴロ ブルーベリー 1kg×6 (果肉入りソース)

この処方は当社試作室での試作例です。
実際の条件は、試作・確認の上、ご決定をお願い致します。

タカ食品工業株式会社

レシピ No.:31027

文書番号:Ka130520