

苺のチーズケーキ

～春の香り～



果肉たっぷりのフルゴロストロベリーを表面にのせた贅沢なレアチーズです。
また焼き上げたクランブルの上に紅玉のジャムを絞り、さわやかさをアップさせました。

通年商品

としておすすめです

【材料名】		【製法】	
【クランブル】 薄力粉 180 g 39.1% アーモンドプードル 80 g 17.4% グラニュー糖 100 g 21.7% バニラフレーバー 0.5 g 0.1% バター 100 g 21.7% 合計 461 g 100.0%		【クランブル】 130 g / 1台 ① ロボキューブに薄力粉、アーモンドプードル、グラニュー糖、バニラフレーバーを入れ全体が混ざるまでPULSEで回す。 ② 軟らかいバターを加え小さなまとまりができるまで回す。 ③ 小さなまとまりができたらφ15cmセルクルに130g敷き込んで焼成する。 【焼成】 上火170℃ / 下火160℃ 20分	
【フィリング】 1台 紅玉 L-4513SP 45 g		【レアチーズ】 360g / 1台 ロボキューブに軟らかいクリームチーズ、粉糖を入れ、回しながら生クリームを数回に分けて加えヨーグルトも混ぜ合わせる。 トリプルセック、レモン果汁をPULSEで回しながら	
【レアチーズ】 クリームチーズ 450 g 56.7% 粉糖 100 g 12.6% 生クリーム (40%) 180 g 22.7% プレーンヨーグルト 50 g 6.3% キュラソートリプルセック *1 9 g 1.1% レモン果汁 5 g 0.6% 合計 794 g 100.0%		① 混ぜ合わせる。 ② 混ぜ合わせる。	
【苺のトッピング】 1台分 フルゴロ ストロベリー 170 g プチドリップ *2 8 g		【苺のトッピング】 フルゴロストロベリーにプチドリップを加え、果肉を潰さぬよう混ぜ合わせておく。	
【つやがけ】 水 20 g 15.2% トレハロース 12 g 9.1% ヌージュレクイックSP 100 g 75.8% 合計 132 g 100.0%		【つやがけ】 水にトレハロースを入れ沸騰溶解する。 ヌージュレクイックと混ぜ合わせる。	
*1: ドーバー洋酒貿易 *2: 伊那食品 タカ食品		【組立て】 ① 冷めたクランブルの上に紅玉Lをらせん状に45g絞る。 ② ①の上にレアチーズを絞り入れ表面を平にし冷却。 ③ 冷却したレアチーズの上に苺のトッピングを平にのせ、表面につやがけを線がけする。	
フルゴロ ストロベリー 1kgX6 果肉入りソース		紅玉 L-4513SP 1kgX6 低糖度ジャム	
ヌージュレクイック SP 1kgX10 上掛け			
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。			
		文書番号: Ka161122	