

プレゼントにチーズを



バレンタインをはじめ、誕生日や記念日など贈り物をする機会というのは意外に多いもの。しかしどのようなものを贈ったらいいのか迷う方も多いのではないのでしょうか？

そんな時、チーズを贈り物にすることを是非おすすめいたします。近頃では、チーズをプレゼントにして喜ばれたという方の話をよく耳にします。甘いものが苦手な男性に、また母の日のプレゼントなど、色々な場面で重宝されています。

チーズと相性のよいクラッカーやドライフルーツ、ナッツ類やワイン、紅茶などドリンクを添えればより喜んでいただけることでしょう。

● 旬の野菜やフルーツと一緒にチーズを

● くるみ

くるみは少量でも栄養価が高くミネラルが豊富に含まれています。原産国は中国で、昔から貴族の美容食として重宝されていました。くるみの脂肪には、コレステロールを取り除くリノール酸が多く含まれ、常食すると高血圧や動脈硬化を予防するといわれています。



チーズとの相性が良く、くるみと一緒に食べれば、楽しい食感と香ばしさが加わるだけでなく、ビタミンCをはじめとするチーズに足りない栄養素を補ってくれます。そのままチーズと召し上がってもおいしいいただけますが、くるみ入りのパンならより一層チーズの味を引き立ててくれます。

● チーズにまつわる色々な情報が満載です●

ホームページもご利用ください。

<http://www.chesco.co.jp>

新商品情報や季節にあわせたレシピもご紹介しています。

発行: チェスコ株式会社

〒160-0003 東京都新宿区本塩町13番地

お客様相談室 ☎ 0120-014-472

 チェスコ株式会社

Cheese Life



volume
36



Cheese life vol.36 Contents

チーズクッキー
カマンベールチーズケーキ

プレゼントにチーズを
旬の野菜やフルーツと一緒にチーズを「くるみ」

●ブリークールドリヨン

クリーミーでまろやかな口当たりです。いつでも食べ頃が味わえ、どなたにも好まれるフランスの大型白カビチーズです。フランスパンとブリーのサンドイッチはパリでは定番メニューです。

チーズとあう食材 バゲット、赤ワイン

材料(5cm丸型 約20枚分)

(下ごしらえ)

・オープンは150℃に予熱しておく。・ブリークールドリヨンは細かく切っておく。

ブリークールドリヨン…80g
無塩バター…20g
粉糖…50g
薄力粉…150g
卵…1個

ベーキングパウダー…ひとつまみ
塩…ひとつまみ
レモンの皮(すりおろす)…1/2個分
レーズン、くるみ…適量



チーズクッキー



Brie Coeur De Lion

エネルギー
約1,150kcal

作り方

調理時間20分(焼成時間を除く)

- 1 ポールに、薄力粉、粉糖、ベーキングパウダー、塩をふるい入れ、冷やしておいたブリークールドリヨンを加え、スケッパーなどで混ぜながら細かくカットする。
- 2 両手で(1)をすり合わせながら細かくし、さらさらになったら卵、レモンの皮を加えて全体をまとめる。
- 3 3mmほどの厚さにしたのぼし、好みの型で抜く。
- 4 レーズンやくるみをのせて、160℃に予熱したオーブンで約15分焼く。

●カマンベールクールドリヨン

●アメリカンクリームカップ



チーズとあう食材 田舎パン(バンドカンパーニュ)、じゃがいも

材料(120cc ココット型 4つ分)

(下ごしらえ)・オープンは150℃に予熱しておく。

120ccココット型…4つ
カマンベールクールドリヨン…(1/2個 正味100g)
アメリカンクリームカップ…200g
グラニュー糖…60g 無塩バター…30g

卵…1個
レモン汁…大さじ1
ドライイチジク…適量
ミント…適量

カマンベールチーズケーキ



Coeur De Lion American Cream Cup

エネルギー
1,635kcal

作り方

調理時間30分(焼成時間を除く)

- 1 カマンベールクールドリヨンは外皮をとり、アメリカンクリームカップ、グラニュー糖と一緒にフードプロセッサーにかけ、混ぜたら卵、レモン汁、溶かした無塩バターを加えて、滑らかになるよう再度フードプロセッサーにかけろ。
- 2 ココット型に生地を流し入れオーブンで30分ほど焼く。(竹串でさしてみて生地がついてこなければ出来上がり)
- 3 粗熱が取れたら冷蔵庫で冷やし、ドライイチジクやミントを飾る。