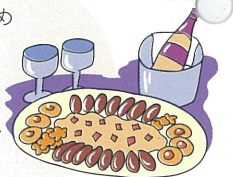


チーズを選べばケーキ作りもスピードUP!

今回掲載している商品「タルタル やわらかいクリームチーズ」についてちょっと詳しくお話ししたいと思います。ケーキを作るときには、クリームチーズを事前に室温においてやわらかくしたり、力を入れて混ぜたりととても面倒な作業があるものです。しかし最初からホイップされている「タルタル やわらかいクリームチーズ」はそのような手間を省き、時間が短縮されるためケーキ作りが簡単に楽しめます。

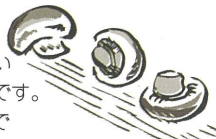
また、明太子と合わせパスタソースに活用できたり、ハーブやお好みの調味料とあわせてディップにと、ケーキ作りだけでなく、パーティのおもてなしにも重宝します。是非一度お試しください。



旬の野菜と一緒にチーズを

●マッシュルーム

マッシュルームは、きのこの中でもかわいいうちの形ですね。調理するとうまみがあるキノコです。「マッシュルーム」という言葉は本来英語で「きのこ」一般を指す言葉です。ホワイト種とブラウン種があり、ブラウンのほうが味と香りが強いです。うまみを感じるのはグルタミン酸を含んでいるからです。ビタミンB群を多く含み余分な塩分を対外に排出するカリウムも多く含まれています。栄養的にも食材の相性も大変よいのでチーズとあわせてお料理をおすすめします。



●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>

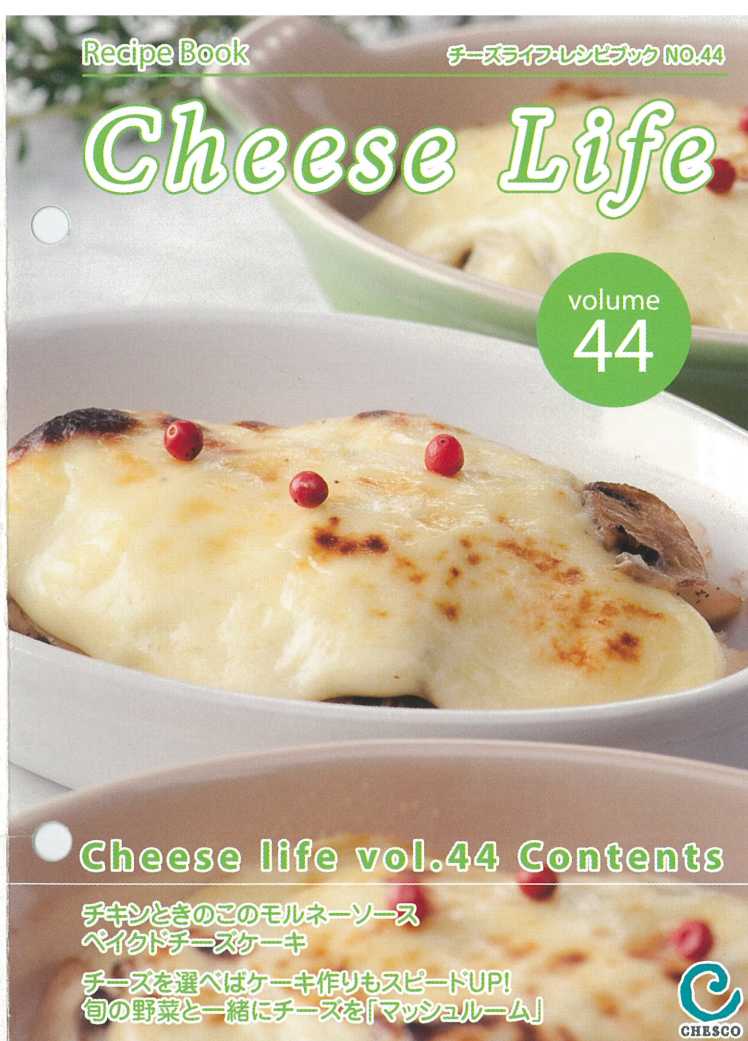
新商品情報や季節にあわせたレシピもご紹介しています。

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
44



Cheese life vol.44 Contents

チキンときのこのモルネーソース
ペイタドチーズケーキ

チーズを選べばケーキ作りもスピードUP!
旬の野菜と一緒にチーズを「マッシュルーム」

●グリエール

ナッツのようなコクとクリーミさがあります。スイスを代表するチーズでスイスでは「チーズの女王」と呼ばれ、チーズフォンデュ、キッシュ、オニオングラタンなどの色々なお料理に使います。

チキンときのこの
モルネーソース

チーズとあう食材

じゃがいも、辛口の白ワイン

材料(4人分)

鶏のささみ…4本(200g)
塩・こしょう…少々
白ワイン(辛口)…大さじ1
マッシュルーム…10個

モルネーソースの材料

ピンクペッパー…少々
牛乳…200cc
食塩不使用バター…20g
小麦粉…20g
卵黄…1個
グリエール…40g

エネルギー
205kcal/1人 作り方
調理時間25分

Chicken Mushroom

- マッシュルームは薄切りにし、オリーブオイル(分量外)で炒めておく。
- グリエールチーズは細かく切っておく。
- 鶏のささみは筋をとり、厚みを均一にし、軽く塩こしょうを振る。水、白ワイン(辛口)と一緒に小鍋に入れ、ワイン蒸しをつくり、火がとおったらそのまま冷まし、一口大に切る。

モルネーソース

- 鍋にバターを入れて、溶けてきたら、小麦粉を加え炒め、牛乳を徐々に加えながらのぼしホワイトソースをつくる。
- ①のホワイトソースに②のグリエールチーズを加え、チーズが溶けるまで混ぜながら弱火で加熱する。
- 耐熱皿に③の鶏のささみを並べ、①②のモルネーソースを加え、余熱しておいたオーブントースターで表面が色づくまで焼き、ピンクペッパーを飾る。

●タルタル やわらかいクリームチーズ

口の中でやさしく溶ける感覚のクリームチーズ。冷蔵庫から出してすぐには使えるホイップ状です。扱いやすくお菓子づくり、お料理がたのしくなります。

ベイクト
チーズケーキ

チーズとあう食材

果物、シャンパン

材料(1台分)

タルタル やわらかいクリームチーズ…200g
グラニュー糖…60g
サワークリーム…100g
卵(Lサイズ)…2個
食塩不使用バター…45g
レモン汁…小さじ2
薄力粉…大さじ2
●台ビスケット…60g
食塩不使用バター…30g



Baked Cheese Cake

エネルギー
2260kcal/1台 作り方
調理時間20分

- 型にオーブン用のペーパーをしておく。
- ビスケットは厚手のビニール袋に入れて細かく砕く。
- バター30gは電子レンジで30秒くらい加熱して溶かし、②に加えてよく混ぜ、①の型の底にしっかりとしく。
- ボールにクリームチーズを入れて混ぜ、グラニュー糖、サワークリーム、卵、②と同様に溶かしたバター45g(冷ましたもの)、レモン汁、ふるった粉の順に加え、その都度泡立て器で混ぜる。
- ③の型に④を流し入れ、170℃に温めたオーブンで50分焼く。あら熱を取り、冷蔵庫で冷やし型から外す。

※調理時間は焼形時間(50分)を含んでおりません。