

● ブリークールドリヨン BRIE COEURDELION

ルイ16世も愛し「チーズの王様」と呼ばれるフランスの代表的なチーズ。
固形分中乳脂肪が60%のまろやかな味わいは日本でも人気です。



ブリークールドリヨンと いくらのブリニ

材料 (16個分)

ブリークールドリヨン	… 320g
いくら	… 16g
じゃがいも	… 80g
シブスト (芽ねぎ)	… 適量
そば粉	… 40g
小麦粉	… 30g
ドライイースト	… 1.5g
卵	… 1個
牛乳	… 85cc
きび砂糖	… 大さじ1/4
塩	… 小さじ1/4
溶かしバター	… 25g

ブリークールドリヨンにあいます



フルーティな赤ワイン バゲット

(生地の発酵時間は除く)

作り方

調理時間 20分 エネルギー
114kcal/1個

- 1 ボウルに40度くらいに温めた牛乳ときび砂糖、ドライイーストを入れよく混ぜ、暖かい場所に5分程おいたら小麦粉を加えて混ぜ、生地が倍くらいにふくらむまで、さらに30分ほどおく。
- 2 ①に卵黄と塩を混ぜた溶かしバター、そば粉を加えてよく混ぜ、ラップをして暖かい場所に30分ほどおく。
- 3 卵白を固めに泡立て、②に切り混ぜる。
- 4 バターを塗ったフライパンにスプーンで生地を流し、弱火で両面をこんがり焼く。
- 5 じゃがいもはスライサーで薄切りにし、熱湯でさっと茹で、冷水にとり冷ます。
- 6 ④に⑤のじゃがいも、カットしたブリーチーズ、いくら、シブストをのせる。

●チーズにまつわる色々な情報が満載です! <http://www.chesco.co.jp>

〒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

46



Cheese life vol.46 Contents

- スペインチーズのカナッペ
- タレツジオと生ハムのフライ ブルーベリーソース添え
- ブリーチーズといくらのブリニ

● イベリコチーズ IBERICO CHEESE

イベリコとは3種類の乳を使用したチーズの総称。スペインで最もポピュラーなチーズのひとつで、羊、山羊、牛のミルクを低温殺菌処理して作られ、羊乳、山羊乳特有の香りと旨味が楽しめます。



スペインチーズの カナッパ

材料 (6枚分)

イベリコチーズ	… 35g
生ハム	… 15g
干しあんず	… 3個
ハチミツ	… 小さじ 1
ピスタチオ	… 2個
黒こしょう(あらびき)	… 適量
クルミとレーズンの バゲット	… 6枚

イベリコチーズにあいます



シャンパン
スパークリングワイン



オリーブ

作り方

調理時間 5分 エネルギー
77 kcal/1枚

- 1 干しあんずと生ハムを1cm巾に切り、ハチミツであえる。
- 2 イベリコチーズを適当な大きさに切る。
ピスタチオをみじん切りにする。
- 3 バゲットに②のイベリコチーズをのせ、①を盛り、黒こしょうをふりかけ、ピスタチオをのせる。

● タレツジオイゴール TALEGGIO IGOR

タレツジオとは発祥の地ロンバルディア州のタレツジオ渓谷に由来。ウォッシュタイプの中でも控えめな香りでまろやかさと上品な軽い酸味をおわせ持ちます。テーブルチーズの他、バスソースやオムレツにもおすすめです。



タレツジオと生ハムのフライ ブルーベリーソース添え

材料 (2人分)

タレツジオイゴール	… 100g
生ハム(大きいもの)	… 2枚
Aブルーベリー (冷凍可)	
グラニュー糖	… 大さじ 1
水	… 大さじ 2
薄力粉	… 適量
たまご	… 適量
パン粉	… 適量
揚げ油	… 適量
セルフィーユ	… 適量

タレツジオイゴールにあいます



中程度の赤ワイン



全粒粉パン

作り方

調理時間 15分 エネルギー
520 kcal/1人

- 1 ソースを作る。鍋にAを入れて弱火にかけ、トロリとするまで煮る。
- 2 タレツジオは外側の固い部分を取り除き、8等分に切る。
生ハムは4等分に切る。
- 3 タレツジオに生ハムを巻きつけ、フライ衣をつけて高温の揚げ油でさっと揚げる。
- 4 フライを器に盛り、ソースを添えてセルフィーユを飾る。

