

● リコッタチーズ

RICOTTA CHEESE



『リコッタ』とは、2度煮るという意味で、チーズを製造したときにできる「ホエー(乳清)」を加熱してつくられます。低カロリーでさっぱりした味わいの中にミルクの甘みがあります。ジャムやはちみつをかけてデザートに。

リコッタチーズの フォンダンショコラ

材料 (4個分)

リコッタチーズ	…	50g
A クーベルチュール チョコレート	…	90g
食塩不使用バター	…	50g
B 全卵	…	90g
グラニュー糖	…	70g
C 薄力粉	…	45g
ベーキングパウダー	…	小さじ1/8
コアントロー	…	大さじ1

リコッタチーズ にあいます



ロゼワイン



蜂蜜やジャム

作り方
調理時間 20分 / エネルギー
377kcal/1個
(焼き時間は除く)

- 1** **A** をボールに入れて湯せんにかけ、溶かす。
- 別のボールに **B** を入れて湯せんにかける。40度くらいになったら火からおろしハンドミキサーで白っぽく、もったりするまで泡だてる。
- 1** **2** コアントローを合わせてゴムベラで混ぜ、ふるった **C** も加えてつやがでるまで混ぜる。
- 敷き紙を敷いた型に生地を半量を流し入れた後、リコッタチーズを中央に流し入れる。残りの生地をチーズを覆うように流し入れる。
- 180度のオーブンで14～16分焼き、型のまま網にのせて粗熱を取る。

● 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

47



Cheese life vol.47 Contents

- とろとろラクレットのピンチョス
- キャステロペッパー添えのローストビーフ
- リコッタチーズのフォンダンショコラ

● ラクレット

RACLETTE CHEESE

フランス語で「ラクレ」は削るという意味。チーズの切り口を暖炉にかざし、溶けたところをナイフで削り、削ったチーズをジャガイモやパンにつけて食べるスイスの郷土料理。家庭ではホットプレートやテフロンのフライパンで溶かして、軽いウォッシュの風味と木の实のような香り、コクのある美味しさです。

とろとろラクレットの
ピンチョス

材料 (2人分)

ラクレット	…	100g
じゃがいも	…	100g
ブロッコリー	…	50g
プチトマト	…	4個

ラクレット にあいます



辛口の白ワイン

茹でたジャガイモ
野菜

作り方

調理時間 15分 エネルギー
267kcal/1人

- 1 じゃがいもとブロッコリーはひと口大にして茹で、プチトマトは湯剥きする。
- 2 ラクレットを5mm巾のスライスにし、テフロン加工のフライパンにのせて弱火にかけ、溶かしていく。
- 3 お皿に①をのせ、溶けたラクレットを上からかける。

※チーズが固まらないようお皿は温めておき、茹でたてのあつあつの野菜にかけるのがポイントです。

● キャステロペッパー CASTELLO PEPPER

クリームチーズを黒胡椒で包んだおつまみチーズ。ピリッとスパイシーな味わいとクリームチーズのまるやかさが楽しめます。カナッペにしてビールのおつまみに、ハンバーグやジャガバターのトッピングに、サンドイッチなどにも楽しみたいだけです。

キャステロペッパー添えの
ローストビーフ

材料 (4人分)

キャステロペッパー	…	80g
牛もも肉	…	600g
にんにく	…	1片
塩	…	30g
オリーブオイル	…	大さじ1
クレソン	…	適量
レモン	…	適量
赤ワイン	…	50cc

キャステロペッパー にあいます



ビール



軽めの赤ワイン

作り方

調理時間 20分 エネルギー
493kcal/1人

- 1 室温にもどした牛もも肉に、すりおろしたにんにくと塩をよくすりこみ、しばらく置く。
- 2 熱したフライパンにオリーブオイルをひき、全面にこんがり焼き目をつけ、170度のオーブンで20分ほど焼く。肉汁が落ち着くまで冷ましたら3mm厚に切り分ける。
- 3 フライパンに残った肉汁に赤ワインを入れて煮立て、グレイビーソースをつくる。
- 4 皿に②とキャステロペッパー、クレソン、レモンを盛り③のソースをかける。

