

● マスカルポーネ イゴール MASCARPONE IGOR

ティラミスの材料としてすっかり有名になった「マスカルポーネ」を山間部の恵まれた環境で育った牛から搾乳された、新鮮なミルクで作りました。甘みがあってクリーミーな口当たりとなめらかさがあり、お菓子作りには欠かせないイタリアの代表的チーズです。



マスカルポーネと ハニーレモンのティラミス

材料 (4人分)

マスカルポーネ	200g
卵白	2個分
グラニュー糖	60g
卵黄	2個分
レモンの皮	1個分
レモン果汁	45cc
ハチミツ	大さじ1
白ワイン	50cc
フィンガービスケット	16本
レモン	1/4個
ハチミツ	大さじ2
ミント	適量

マスカルポーネ にあいます



コーヒー・紅茶 スパークリング

作り方

調理時間 20分 エネルギー
479kcal/1人

- 卵白はグラニュー糖を加えてメレンゲにする。
- マスカルポーネに卵黄とレモンの皮のすりおろしを加え、よく混ぜる。メレンゲも3回に分けて加え、さっくりと混ぜる。
- レモン果汁、ハチミツ、白ワインを混ぜて、フィンガービスケットをくぐらせ、容器の下に半分並べる。その上に②のクリームを半分のばし、残りのフィンガービスケットをのせ、クリームを重ねる。
- 冷蔵庫で3時間以上冷やし、ハチミツに漬けたレモンのいちよう切りとミントを飾る。

●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
53

Cheese life vol.53 Contents

- フロマーゼダフィノアペッパーと牛しゃぶサラダ
- スペインチーズの和風タルティーヌ
- マスカルポーネとハニーレモンのティラミス

フロマージェダフィノアペッパー

FROMAGER
D'AFFINOIS PEPPER

クリーミーで食べやすい人気の「ダフィノアシリーズ」のペッパータイプ。
スパイシーな香辛料がチーズと良く合います。ビールやワインのおつまみに。

フロマージェ
ダフィノアペッパーと
牛しゃぶサラダ

材料 (4人分)

フロマージェ ダフィノアペッパー	100g
牛もも肉 しゃぶしゃぶ用	200g
玉ねぎ	1/4 個
パプリカ (赤・黄)	各1/2 個
クレソン	1/2 束
ねりごま	大さじ3
醤油	大さじ1
酢	大さじ1/2
水	大さじ2
にんにく(すりおろし)	小さじ1/2

フロマージェダフィノアペッパーにあいます



辛口の白ワイン



ビール

作り方

調理時間 20分 エネルギー
306kcal/1人

- 1 玉ねぎは薄くスライスして水にさらしておき、パプリカは3mm幅のスライス、クレソンは茎から小分けにし、牛肉は食べやすい大きさに切る。チーズは5mm幅に切っておく。
- 2 お鍋にお湯を沸かし、沸騰したら中火にしてお肉をさっと茹で、冷水に取る。
- 3 ②のお肉をキッチンペーパーなどでしっかりと水気を取り、お皿に①の野菜とチーズとともに盛り、あわせたAを添える。

スペインチーズプレート SPANISH CHEESE PLATE

マンチェゴ(羊乳)イベリコ(羊乳、山羊乳、牛乳)カブラアルヴィーノ(山羊乳)の3種類のチーズが4枚ずつカットされたセット。オードブルやお酒のおつまみに手軽に楽しめます。



スペインチーズの和風タルティース

材料 (4人分)

スペインチーズ プレート	1パック
バケット(スライス)	適量
1 長ひじき	10g
にんにく(みじん切り)	1/2 片分
A オリーブ油	大さじ1
酢	大さじ1
塩・ブラックペッパー	適量
万能ねぎ	適量
2 しいたけ	2 個
しめじ	1/4パック
えのき	1/4パック
オリーブ油	大さじ1/2
醤油	適量
大葉	2 枚
3 にんじん	1/4 本
セロリ	1/4 本
塩	ひとつまみ
すりごま	大さじ1
オリーブ油	大さじ1/2
レモン汁	適量

3 にんじん	1/4 本
セロリ	1/4 本
塩	ひとつまみ
すりごま	大さじ1
オリーブ油	大さじ1/2
レモン汁	適量

作り方

調理時間 30分 エネルギー
343kcal/1人

- 1 ひじきのマリネを作る。水で柔らかく戻したひじきを耐熱ボウルに入れ、Aを加えてラップをかけ、電子レンジ(600W)で1~2分加熱する。塩・ブラックペッパーで味を調えて粗熱を取り、万能ねぎを加える。
- 2 きこのグリルを作る。食べやすく切ったしいたけとしめじ、えのきをグリルに並べ、オリーブ油をまわしかけて香ばしく焼く。仕上げに醤油をふりかける。大葉は縦半分に切る。
- 3 塩もみ野菜のごま和えを作る。にんじんとセロリを千切りにして塩をもみ込み、しんなりしたら水気を絞る。すりごまとオリーブ油、レモン汁を加えてさっくりと混ぜ合わせる。
- 4 バケットをトースターで軽く焼く。
- 5 ④にチーズと①~③をそれぞれのせる。

スペインチーズプレート
にあいます

フレッシュな白ワイン



ビール