

● ベームスターマスタード

「ベームスター」チーズのマスタード味。
マスタードの酸味と辛味が楽しめます。



ソーセージと ベームスターマスタードの キャベツ包みソテー

材料 (4人分)

ベームスター マスタード	…	120g
粗挽きソーセージ	…	8本
キャベツ	…	8枚
塩・こしょう	…	適量
オリーブ油	…	大さじ1
白ワイン	…	50cc
レモン	…	適量
クレソン	…	適量
プチトマト	…	適量

作り方

調理時間 30分 エネルギー
326kcal/1人

- キャベツはしんなりするまで蒸して芯を取り除く。
ベームスターマスタードは1cm角の棒状に切る。
- キャベツに軽く塩・こしょうをし、粗挽きソーセージとベームスターマスタードをのせて包む。
- フライパンにオリーブ油を中火で熱し、②の表面を焼きつける。焼き色が
がついたらワインをふりかけてふたをし、7～8分蒸し焼きにする。
- ③を器に盛り、レモンとクレソン、プチトマトを添える。

●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

54



Cheese life vol.54 Contents

- マンステールとタラのコロツケ
- フロマージュブランのクランブルチーズケーキ
- ソーセージとベームスターマスタードのキャベツ包みソテー

● マンステール

ウォッシュタイプの AOP チーズ。
コクのある味わいが白ワインに合います。



マンステールと タラのコロッケ

材料 (4人分)

マンステール	1/2 個
タラ	2切れ
白ワイン	大さじ 1
じゃがいも	2 個
パセリ	大さじ 1/2
塩・こしょう	適量
薄力粉	適量
溶きたまご	適量
パン粉	適量
揚げ油	適量
イタリアンパセリ	適量

作り方

調理時間 20分 エネルギー
270kcal/1人

- 1 タラは耐熱皿に並べて塩・こしょうをし、白ワインをふりかけてラップをして電子レンジ(600w)で2分加熱する。粗熱が取れたら皮と骨を取り除く。
- 2 じゃがいもは皮付きのまま茹で、やわらかになったら皮をむいて潰す。温かいうちに軽く塩こしょうをし、冷めたら①とパセリを混ぜる。
- 3 ②を12等分して丸め、12等分したマンステールを真ん中に入れてラグビーボール形に形を整える。
- 4 ③にフライ衣をつけて170℃の揚げ油できつね色にあげる。
- 5 器に盛り、イタリアンパセリを飾る。

● フロマーージュブラン・イズニー

「白いチーズ」という意味。
熟成させない作りたてのチーズです



フロマーージュブランのクランブルチーズケーキ

材料 (4人分)

フロマーージュブラン	100g
グラニュー糖	15g
レモン汁	小さじ 1
生クリーム	80g
薄力粉	50g
アーモンドパウダー	50g
グラニュー糖	35g
塩	ひとつまみ
バター (食塩不使用)	45g
ココアパウダー	8g
ラズベリー	50g
ブルーベリー	50g
水	50cc
グラニュー糖	40g



作り方

調理時間 20分 エネルギー
409kcal/1人 (冷やし・オープンでの焼き時間を除く)

下準備 ・フロマーージュブランを一晩水切りする。 ・バターを1cm角に切り冷やしておく。 ・薄力粉とアーモンドパウダーをふるう。

- 1 ①をボウルに合わせてバターを加え、指先ですりつぶしながらそぼろ状にする。
- 2 ①から50gを取り分け、残りの生地にココアパウダーをまぶして軽くまとめる。それぞれをラップに包んで冷蔵庫で1時間以上冷やす。
- 3 セルクルをオープンシートを敷いた天板に並べ、ココアクランブルを底が見えないように指で押して平らに詰める。プレーンは粒状にして天板に散らす。
- 4 180℃のオープンで15～20分、それぞれ焼き色がつくまで焼く。
- 5 フロマーージュブランにグラニュー糖をすり混ぜ、レモン汁も加えてなめらかに混ぜる。8分立てにした生クリームも加えてさっくりと混ぜ合わせる。
- 6 鍋に⑥を入れて火にかけ、好みの濃度になるまで煮詰めてソースを作る。
- 7 お皿にココアクランブルを敷いて⑤をのせ、ソースをかけてプレーンクランブルを散らす。