

● クリームプレーンデンマーク

チーズケーキやデザートにもっとも良く使われるクリームチーズ。しっとり柔らかく、かすかな酸味を含んでいます。



フランボワーズ ガトーショコラ

材料 (直径15cm型1台)

| | | |
|--------------------|---|------|
| クリームプレーン デンマーク | … | 140g |
| ブラックチョコレート | … | 100g |
| グラニュー糖 | … | 40g |
| 卵 | … | 2個 |
| 薄力粉 | … | 20g |
| ココア | … | 5g |
| フランボワーズ (ラズベリー) | … | 40g |

作り方

調理時間 20分 エネルギー
1462kcal/1台分

(焼き時間、冷却時間を除く)

- 1 クリームプレーンデンマークは常温に戻し、チョコレートは刻んで湯煎にかけて溶かし、薄力粉とココアは一緒にふるっておく。フランボワーズは半分に切っておく。
- 2 ボールにクリームプレーンデンマークを入れてなめらかにし、2/3のグラニュー糖を加えて混ぜる。
- 3 ②に卵黄を加え、泡立て器で混ぜ合わせ①のチョコレートを加えてさらに混ぜ合わせ、ふるった粉類を加えてゴムベラで混ぜる。
- 4 別のボールに卵白と残りのグラニュー糖を加えてしっかりと泡立て③に2回に分けて加えて泡を潰さないようにザックリと混ぜ、フランボワーズも加える。
- 5 型の底と周りにオープンシートをセットし、生地を流し入れ、数回上から落として空気を抜き、170℃に温めたオープンで20～25分焼き、粗熱を取る。お好みで粉糖をかけ、ミントを添える。
(一晩冷蔵庫に寝かせると一層美味しいです。)

●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

55



Cheese life vol.55 Contents

- そば粉のガレット サンタギュールとサーモンのソテー
- 鶏肉のソテー きのことグリエールのクリームソース
- フランボワーズガトーショコラ

● サンタギュール

クリーミーでコクのある穏やかな風味のブルーチーズです。



そば粉のガレット サンタギュールと サーモンのソテー

材料 (4人分)

| | |
|------------|-------|
| サンタギュール | 125g |
| そば粉 | 150g |
| 水 | 300cc |
| 卵 | 1個 |
| 塩 | ひとつまみ |
| サーモン | 4切れ |
| ブロッコリー | 150g |
| パプリカ (赤・黄) | 各1/2個 |
| 舞茸 | 100g |
| 塩・こしょう | 適量 |
| サラダ油 | 適量 |

作り方

調理時間 40分 エネルギー
520kcal/1人
(生地を寝かす時間は除く)

- 1 ボールにそば粉、塩を入れて水を少しずつ加えて混ぜていき、溶いた卵を加え、ラップをして1時間寝かす。
- 2 サーモンは皮を取ってひと口大に切り、塩・こしょうをし、ブロッコリーは小房に分けて茹でておき、パプリカは細めの乱切りにし、舞茸は食べやすい大きさに分けておく。
サンタギュールは5mm幅にスライスする。
- 3 フライパンを熱してサラダ油をひき、サーモンを両面焼いて一旦取り出し、パプリカと舞茸をさっと炒めて軽く塩・こしょうをする。
- 4 フライパンを熱してサラダ油をなじませ、①の生地を薄く延ばして焼き、1人分の③の具材とブロッコリー、チーズをのせて四角くなるように4箇所を内側に折り、お皿に盛る。

● グリエール

スイスを代表するチーズ。香り高くしっとりとした組織でナッツのような味わいです。
チーズフォンデュはもちろん、お料理にも大活躍です。



鶏肉のソテー きのこグリエールの クリームソース

材料 (4人分)

| | |
|-------------|--------------|
| グリエール | 100g |
| 鶏もも肉 | 2枚 (300g×2枚) |
| マッシュルーム | 6個 |
| エリンギ | 120g |
| しめじ | 120g |
| にんにく | 1片 |
| 生クリーム | 100cc |
| 白ワイン | 60cc |
| 塩・こしょう | 適量 |
| パセリ (みじん切り) | 適量 |
| サラダ油 | 適量 |

作り方

調理時間 30分 エネルギー
561kcal/1人

- 1 鶏もも肉はそれぞれ4等分に切って、塩・こしょうをし、マッシュルームは5mm幅、エリンギは半分の長さにして5mm幅、しめじは小分けにしておく。グリエールは薄くスライスして、にんにくは潰しておく。
- 2 熱したフライパンにサラダ油をひき、鶏肉を皮目の方から焼いていきふたをして、両面を焼き、一旦お皿に取り出す。
- 3 ②のフライパンの余分な油をふき取り、①のきのこにんにくを炒めて軽く塩・こしょうし、火を弱めてグリエール、白ワイン、生クリームを加えてチーズを溶かす。
- 4 鶏肉をフライパンに入れてソースと絡め、お皿に盛ってパセリを添える。

