



池伝フェア2024 コラボレシピ

赤字は池伝製品 青字はコラボ企業製品

レシピ名	CHEESE TARTE チーズタルト プレーン&黒トリュフ		
コラボ企業	株式会社アルカン		
特徴	<p>サクッとしたタルトにふわっとしたチーズクリーム の組み合わせです。冷やすと食べ応えがあり、温め るとトロツとした食感になります。黒トリュフを加 えてプレミアムなチーズタルトに仕上げました。焼 きたてを販売しても、ギフトとして冷凍販売も可能 です。</p>		
コラボ 製品	DI冷凍バタータルトカップ		キリ クリームチーズ
			アルカン 冷凍トリュフアッシュ
			ジャン・ボードワン・フィス 黒トリュフオイル
材料	30	個分	
キリクリームチーズ		720g	
粉糖		110g	
卵白		210g	
グラニュー糖		210g	
【プレーン】			
レモン汁		9.5g	
【黒トリュフ】			
アルカン 冷凍トリュフアッシュ		6g	
ジャン・ボードワン・フィス 黒トリュフオイル		12g	
DI冷凍タルトバターカップ		30個	
作り方			
【プレーン】			
①キリ クリームチーズと粉糖を混ぜ、レモン汁を加えておく。			
②卵白とグラニュー糖を合わせて50°Cに温めメレンゲを作り、①と合わせる。			
【黒トリュフ】			
①キリ クリームチーズと粉糖を混ぜ、解凍したトリュフアッシュと黒トリュフオイルを加えて混ぜる。			
②卵白とグラニュー糖を合わせて50°Cに温めメレンゲを作り、①と合わせる。			
【組み立て・仕上げ】			
①DIバタータルトカップにプレーン及び黒トリュフの生地をそれぞれ40gずつ絞り入れ冷凍する。			
②焼成前に表面に卵液を塗り冷凍の状態、220°Cのオーブンで表面が色づくまで焼成する。			

