



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	いちごとチーズケーキのタルト		
コラボ企業	寿食品工業(株)		
特徴	甘酸っぱいいちごを使ったチーズケーキタルトです。いちごギモーヴを乗せて焼き上げることで異なる食感の楽しさを出しつつ、見た目も可愛らしく仕上げました。		
コラボ製品	ポップストロベリースライス500		DI冷凍バタータルトカップ
	マイルスイートストロベリー		
材料	15	個分	
DI冷凍バタータルトカップ		15個	【フィリング】
			ポップストロベリースライス500 (固形) 120g
【チーズケーキ生地】			
①クリームチーズ	200g		【いちごジャムのギモーヴ】
①グラニュー糖	20g		①マイルスイートストロベリー 160g
①食塩	0.5g		①グラニュー糖 100g
②生クリーム	35g		①ポップストロベリースライス500 (シロップ) 40g
③卵白	45g		①水 20g
③グラニュー糖	25g		②レモン汁 8g
③コーンスターチ	3g		③粉ゼラチン 12g
			③水 60g
作り方			
(下準備) ポップストロベリースライス500を解凍し、固形とシロップに分けておく。			
【チーズケーキ生地】			
①柔らかくしたクリームチーズにグラニュー糖と食塩を加え、擦り混ぜる。			
②①に生クリームをダマにならないよう少しずつ加え混ぜ合わせる。			
③卵白にグラニュー糖を3回に分けて加えながらホイップし、最後にコーンスターチを加え混ぜ合わせてメレンゲを作る。			
④②に③を2回に分けて加えメレンゲを潰さないよう混ぜ合わせる。			
⑤タルトカップにチーズケーキ生地を20g流し込み160°Cのオーブンで20~25分焼成する。			
【いちごジャムのギモーヴ】			
・③の水をボールに張り、粉ゼラチンを振り入れ15分ほど置きふやかす。			
①①の材料を混ぜ合わせ火にかけ、焦げないようにかき混ぜながら全体的に沸騰させ1割程度水分を飛ばしたら火からおろす。			
②①をミキサーボールに移しレモン汁を加えて混ぜ合わせる。			
③②にふやかしたゼラチンを加え混ぜながら溶かし、溶けきったら高速でホイップする。			
④絞れる硬さになったら絞り袋に入れ、油を塗った型(シリコントレイ丸型80)に20g絞り入れ冷蔵庫で冷やし固める。			
【組み立て】			
①チーズケーキタルトにポップストロベリー(固形)を8g乗せ、その上にいちごジャムのギモーヴを乗せる。			
②160°Cのオーブンで、ギモーヴがポップストロベリーを覆うまで焼成する。(2~4分)			