



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	ティムットペッパー香る柚子レアチーズケーキ			
コラボ企業	ハウスギャバン株式会社			
特徴	<ul style="list-style-type: none"> ■ティムットペッパーのジュレと柚子の香りが爽やかなレアチーズケーキです。 ■クリームチーズにお湯で溶かしたプリン液を加えるだけの、とっても簡単なオペレーションで作れます。 ■レアチーズ生地をセルクル型に流す際、湯煎で柔らかくすると綺麗に仕上がります。 ■直径5cmのセルクル型を使用しました。 			
コラボ製品	DI 冷凍木頭ゆずピューレ			
	プリンミクス 800g			
	GABAN® ティムットペッパー ホール			
材料	10	個分		
(A.クッキー生地)			(D.トッピング)	
クッキー(砕いておく)		100g	ホイップクリーム	20g
バター(食塩不使用・溶かしておく)		50g	ミントの葉	適量
(B.レアチーズ生地)				
プリンミクス 800g		150g		
湯(80°C以上)		150g		
クリームチーズ(湯煎にかけ泡だて器でほぐしておく)		270g		
DI 冷凍木頭ゆずピューレ		30g		
(C.ティムットゼリー)				
GABAN® ティムットペッパー ホール		6g		
水		200g		
グラニュー糖		35g		
クッキングゼリー 600g		4g		
作り方				
<ol style="list-style-type: none"> ① ボウルにAを入れよくなじませ、10gずつセルクルに敷き詰める。冷蔵庫で冷やし固める。 ② ボウルに「プリンミクス」、湯を入れ、泡だて器でよく混ぜ溶かす。 ③ 別のボウルにクリームチーズ、ゆずピューレを入れ、②を加える。泡だて器でなめらかになるまでよく混ぜる。 ④ ③を①に70gずつ流し込み、表面を平らにならして冷蔵庫で30分程度冷やし固める。 ⑤ 鍋に「ティムットペッパー」、水、グラニュー糖を入れて沸騰させる。沸騰したら弱火で10分煮込んだ後、「クッキングゼリー」を振り入れて混ぜ溶かす。 ⑥ 粗熱が取れたらクッキングペーパー等で濾す。そのまま常温において冷ます。 ⑦ ④のプリンが固まったのを確認し、⑥のゼリー液を10gずつ静かに注ぐ。 ⑧ 冷蔵庫で冷やし固める。 ⑨ ⑧にトッピングをのせる。 				