



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	木頭ゆずのチーズクリームサンド			
コラボ企業	パシフィック洋行株式会社			
特徴	<p>木頭ゆずの爽やかな香りが楽しめるチーズサンドに仕上げました。ペーストにピューレを加えることでより香りが際立つ美味しさに！</p> <p>ケスクレムクリームチーズを使用することで冷凍解凍後の離水がなく、ゆずとクリームチーズの相性も抜群。</p>			
コラボ製品	<p>DI冷凍木頭ゆずペースト</p> <p>DI冷凍木頭ゆずピューレ</p> <p>ケスクレムクリームチーズプラス</p>			
材料	30	個分		
【パートサブレ】			【チーズクリームフィリング】	
(a)ローマジパン		186g	(a)グラニュー糖	240g
無塩バター		200g	水	60g
ヘーゼルナッツオイル		5g	卵白	140g
カソナード		30g	(b)無塩バター	500g
百花蜜		30g	ケスクレムクリームチーズプラス	同量
(b)塩		1g	※上記バタークリームと同量のケスクレムクリーム	
薄力粉		240g	チーズプラスを用意してください。	
【木頭ゆずフィリング】				
DI冷凍木頭ゆずペースト		100g		
DI冷凍木頭ゆずピューレ		10g		
作り方				
【パートサブレ】				
①(a)の材料を常温に戻し順番に混ぜ合わせる。				
②最後に(b)をあわせる。				
③生地は休ませずにシリコンペーパーに挟み3mm厚に延し丸型で抜く。				
④150°Cのコンベクションオーブンで12分から14分焼き上げる。				
【チーズクリームフィリング】				
①(a)でイタリアンメレンゲを作り、冷めたら柔らかくしたバターを加える。				
②出来上がったバタークリームに同量のケスクレムクリームチーズプラスを入れ軽く混ぜ合わせる。				
③木頭ゆずペーストに木頭ゆずピューレを入れ混ぜ合わせる。(下記参照)				
④サブレ生地に適量の木頭ゆずフィリングを塗り、チーズフィリングを絞ってサンドして完成。				
【木頭ゆずフィリング】				
ペースト100gに対して10gのピューレを混ぜ合わせる。				