



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	タルトフロマージュ ノルマンディ		
コラボ企業	森永乳業株式会社		
特徴	なめらかな口溶けの常温タイプのバイクドチーズケーキです。 チーズケーキベースを配合したバイクドチーズケーキにりんごジャムを合わせた、ノルマンディーを思わせる一品です。 チーズケーキベースとクリープのクリーミーなコクとりんごの酸味のハーモニーが味わえます。		
コラボ製品	チーズケーキベース	DI 冷凍バタータルトカップ	
	クリープ	バター（食塩無添加）	
	北海道チェダー100		
材料	30	個分	
【チーズケーキ生地】			
チーズケーキベース		420g	
バター（食塩無添加）		70g	
卵黄		40g	
バニラオイル		2g	
クリープ		65g	
グラニュー糖		135g	
トレハロース		75g	
薄力粉		105g	
北海道チェダー100		40g	
計		952g	
【組み立て 焼成】			
DI 冷凍バタータルトカップ		30個	
りんごジャム		120g	
作り方			
【チーズケーキ生地】			
① ミキサーボウルにチーズケーキベースを入れて、柔らかくする。			
② ボウルにバターを入れて、湯煎に当て50℃まで温めて①に入れて、混ぜ合わせる。			
③ ②に卵黄とバニラオイルを入れて、混ぜ合わせる。			
④ ③にクリープ、グラニュー糖、トレハロースを入れて混ぜ合わせる。			
⑤ ④に薄力粉とチェダー100を一緒に篩い入れて混ぜ合わせる。 ボウルに移し替えて、湯煎に当てて、40℃まで温める。			
【組み立て 焼成】			
① タルトカップにりんごジャムを4gずつ流し入れる。			
② ①にチーズケーキ生地を30gずつ流し入れる。			
③ ②を160℃/160℃ 約30分 焼成する。			