

# Quatre Fromage Leger (5cm×3.5cm 56個分)

## チーズのショートケーキ

製作協力:フランス菓子 16区 オーナーシェフ 三嶋 隆夫

### Chef's Comment

トレハを使うと、クリームチーズを加える生地の分離を抑え、ボリューム感が出てしっとり焼き上がります。3種類のチーズを使用したクリームは配合量も多く乾燥しやすいのですが、なめらかな状態が保たれて、生地との一体感が損なわれず、口溶けよく仕上がります。



### ●ビスキュイ・フロマージュ・レジェ

(6取り天板3枚分)

	クリームチーズ*1	450g
	卵黄	660g
A	グラニュー糖	150g
	トレハ	30g
	卵白	540g
B	グラニュー糖	250g
	トレハ	100g
	薄力粉	255g

\*1:デンマーク産「BUKO」(アーラ・フーズ・ジャパン)

作り方

- ① 柔らかくしたクリームチーズに合わせたAを少しずつ加えながら攪拌し、なめらかな状態にする。
- ② Bでメレンゲをしっかりと立てて①と合わせて、ふるった薄力粉を合わせる。
- ③ 天板1枚につき750gの生地を流して、上火180℃、下火190℃のオーブンで約15分間焼成する。

### ●クレーム・フロマージュ

	クレーム・フロマージュ・フレ*2	350g
A	クレーム・フロマージュ・カマンベール*3	175g
	フロマージュ・ブラン*4	175g
	コンデンスミルク	175g
B	ハローデックス	17.5g
C	生クリーム(48%)*5	525g
	生クリーム(35%)*6	350g

\*2・3:(中沢乳業株式会社)

\*4~6:(オーム乳業株式会社)

作り方

- ① Aをロボクーブにかけて均一な状態になったら、Bを順に加えて合わせる。
- ② 合わせたCに①を加えて、8分立て程度までしっかりと立てる。

### ●クレーム・シャンティイ

生クリーム(48%)*5	1000g
グラニュー糖	80g

○材料を合わせて、8分立てにする。

### ●組み立て・仕上げ

作り方

- ① ビスキュイ・フロマージュ・レジェの焼き面にクレーム・フロマージュを7番口金で絞り、同様にビスキュイをのせてクレームを絞り、ビスキュイをのせて平らに整える。
- ② クレーム・シャンティイで上面をマスケシ、模様をつける。
- ③ カットし、好みのフルーツをのせる。

■「トレハ」「TREHA」「ハローデックス」「HALLODEX」「トレハの四季」は、林原の登録商標です。