

# Gâteau Fromage

ガトー・フロマージュ

製作協力：パリエット オーナーシェフ 永井 紀之

トレハの四季「冬」



(φ15cm のマンケ型 2台分)

「	クリームチーズ	300g
A	グラニュー糖	120g
「	トレハ	30g
	全卵	3個
B	溶かしバター	15g
	天然バニラオイル	適量
	コーヒーエキス	適量
C	グラハムクラッカー	300g
「	溶かしバター	適量

- ① Aをダマにならないように練り、全卵を少しずつ加えて合わせる。さらにBを順に合わせる。
- ② ①の少量を取り、コーヒーエキスと合わせる。
- ③ 残りの①を、あらかじめ底生地（Cのグラハムクラッカーを粗い粉状にし、熱い溶かしバターを注いで合わせる）を敷き詰めたマンケ型に流し、②で模様を描く。
- ④ 180℃の湯煎のオーブンで約40分間焼成する。

## Chef's Comment

ニューヨークタイプのチーズケーキ。トレハを加えると蛋白質の変性を抑えて、クリームチーズに緩やかに火が入り、なめらかで口当たりよく焼き上がります。甘味が下がるとおいしさが半減するので、低甘味糖のトレハを使う場合、糖の配合量を増やすなど甘味調整を図る必要があります。



◆「トレハ」「TREHA」「トレハの四季」は、林原の登録商標です。



NAGASE Group

株式会社 林原

東京支店 TEL.03-6661-7203  
大阪支店 TEL.06-6537-9003  
札幌営業所 TEL.011-271-2372  
仙台営業所 TEL.022-266-3939

新潟営業所 TEL.025-246-6090  
名古屋営業所 TEL.052-963-5656  
岡山営業所 TEL.086-274-7301  
福岡営業所 TEL.092-473-8693

リブラザ岡山ラボ TEL.086-274-7310  
リブラザ東京ラボ TEL.03-6661-7206  
本社 TEL.086-224-4312