

Gâteau au fromage cru



— スティックレアチーズケーキ —

冷凍できる、滑らかで濃厚なレアチーズケーキです。

配合

ル・カンテンウルトラ	15g
牛乳	160g
グラニュー糖	130g
クリームチーズ	350g
35%生クリーム	320g
レモン汁	25g
グラハムビスケット	200g
溶かしバター	100g
合計	1300g

※出来上がり 1000g

準備

- ① クリームチーズを少し温めてやわらかい状態にする。
- ② 砕いたグラハムビスケットに溶かしバターを混ぜ、容器に敷き詰める。

作り方

- ① ル・カンテンウルトラとグラニュー糖を混ぜておき、牛乳・生クリーム中に攪拌しながら分散し、加熱する。
- ② 軽く沸騰したら、やわらかくしたクリームチーズとレモン汁を混ぜ入れ、ハンドブレンダーで滑らかになるまで混合する。
- ③ グラハムビスケットを敷き詰めた容器に流し込み、冷却する。
- ④ 固化したら急速冷凍する。

使用原材料

グラハムビスケット

レアチーズケーキのベースになるパータ・サブレのアクセントに最適。
使いやすい 1kg パックです。



原材料：小麦粉、砂糖、小麦全粒粉、ショートニング、
マーガリン（乳成分を含む）、鶏卵、食塩
／膨張剤、乳化剤（大豆由来）、香料、
着色料（カロテン）

原産国：日本

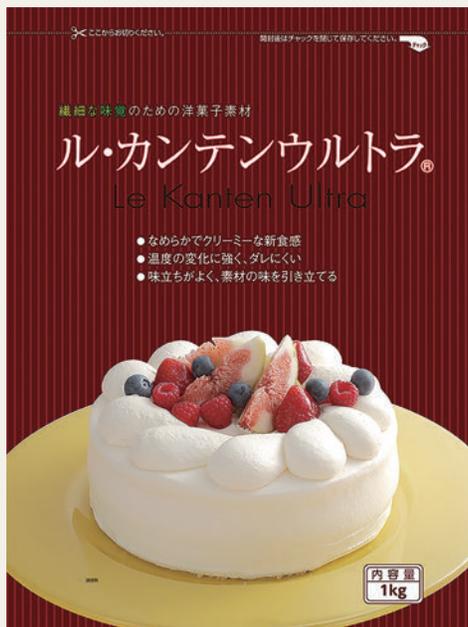
荷 姿：1kg×1袋



伊那食品工業 ル・カンテンウルトラ

ペクチンでもゼラチンでも従来の寒天でもない、新食感の寒天。

クリーミーでとろける食感を持ち、高温下でもダレることなく、素材の味を引き立てます。



原材料：粉あめ、寒天

原産国：日本

荷 姿：500g×10袋、1kg×6袋

 伊那食品工業株式会社