

クレームフロマージュ

【配量】

クリームチーズ（フィラデルフィア）	1826 g	サワークリーム	102 g
クリームチーズ（キリ）	533 g	牛乳	172 g
グラニュー糖	281 g	生クリーム（42%）	2171 g

▼【製法】

- ▼① クリームチーズを合わせてゆっくりとクリーム状に戻す（混ぜ過ぎはコシが抜けてしまうので注意する）
- ▼② グラニュー糖、サワークリームを①に加え、ダマのないように混ぜ合わせる
- ▼③ なめらかな状態にした②に、牛乳、生クリームを加えて混ぜ合わせる



▼【組み立て・仕上げ】

- ▼① セルクルを用意し、ビスキュイジョCOND（配量外）を敷く
- ▼② クレームフロマージュを①に半量程絞り、ジェノワーズ（配量外）を入れる



- ▼③ クレームフロマージュをセルクルいっぱいにはじり、表面を均して冷凍固化させる



- ▼④ 固化させた③をセルクルから外し、フィルムを巻く。クリームシャンティ（配量外）を絞り、ムラングを飾り仕上げる



① フロマージュ・クリュ

◎制作＝林 周平
◎協力＝パティスリー・モンプリュ（神戸市中央区）



風味と塩気の異なる二つのブランドのクリームチーズをブレンドして、
チーズの味わいを究極まで追求したチーズ菓子。
サワークリームを加えることで味わいにキレを持たせ、
まるでクリームチーズをそのまま食べているような食感。



ムラング ピスターシュ アマンド

【配量】

卵白	300 g
グラニュー糖 A	36.5 g
粉糖 A	220 g
グラニュー糖 B	135 g
アーモンドプードル	90 g
粉糖 B	85 g
ピスターシュ（刻み）	適量
ザラメ糖	適量

【製法】

- ① 卵白、グラニュー糖 A を合わせて泡立てる。
- ② 粉糖 A、グラニュー糖 B を合わせて①に加えてメレンゲを作る（7～8 分立て）。
- ③ アーモンド、粉糖 B、ピスターシュを合わせて②に加え、混ぜ合わせる。
- ④ 天板にシルパットを敷き、③を棒状に絞り、ザラメ糖をふる。
- ⑤ 90℃ のコンベクションオーブンで、約 60 分間焼成し、更に 130℃ に温度を上げて約 90 分間焼成する。