

パートブリゼ

【配量】

薄力粉（バイオレット／日清製粉扱い）	300 g	全卵	40 g
石臼挽小麦粉（ロレンス／日清製粉扱い）	100 g	グラニュー糖	40 g
エダムパウダー（中沢乳業扱い）	40 g	塩	10 g
黒コショウ	4 g	牛乳	100 g
無塩バター	200 g		

▼パートブリゼ製法

① あらかじめ、バターを細かく刻んですべての材料を冷蔵庫で冷やしておく

▼② ミキサーに粉類、バターを入れてサラサラの状態まで回す

▼③ 全卵、グラニュー糖、塩、牛乳を合わせて②に加えて生地をまとめ、冷蔵庫で3～4時間休ませる



▼④ 休ませた生地を2.5～3mm厚に伸ばしてセルクルに敷き、冷蔵庫で休ませる

▼⑤ 重しを④に施し、生地に火が入るまで空焼きをする（180℃×約40分間）



アパレイユ

【配量】

牛乳	1000 g	薄力粉（前記）	85 g
グラニュー糖	180 g	パルメザンパウダー（中沢乳業扱い）	20 g
全卵	125 g	グラナパダーノ（中沢乳業扱い）	20 g
卵黄	50 g	無塩バター	20 g
塩	2 g		

洋菓子編

生菓子から焼き菓子まで、ギフトへのヒントも満載 チーズ菓子

シンプルに味わうチーズ菓子

其の意

*制作=上野啓介
*協力=上野菓子研究所（埼玉・越谷市）／洋菓子処 伸～SHiN～（埼玉・越谷市）

地域性を活かしたチーズ菓子

其の式

*制作=波多野伸太郎
*協力=洋菓子処 伸～SHiN～（埼玉・越谷市）



生菓子から焼き菓子まで、ギフトへのヒントも満載なチーズ菓子を紹介。シンプルで商品開発へのアイデア広がる基本のチーズ菓子と、地域の特産品と嗜好性に合わせた実売品から新たな味わいを学ぶ。
.....カラー 48ページ参照

gâteau au fromage Käsekuchen cheese cake gâteau au fromage Käsekuchen cheese cake gâteau au fromage Käsekuchen cheese cake



①3種のチーズフラン



▲制作者の上野啓介氏

◀生地のパートブリゼにもチーズを加えたチーズ感あふれる一品
シンプルな構成で永年愛される古くからのフランス菓子だが、全国各地の当地チーズなどの組み合わせでギフト菓子にしてみてもどうだろう。
冷凍も可能でカフェメニューのアシエットデセルでも冷温楽しめるメニュー展開にも可能性が広がる。

其の意

*制作=上野啓介
*協力=上野菓子研究所（埼玉・越谷市）／洋菓子処 伸～SHiN～（埼玉・越谷市）

シンプルに味わうチーズ菓子