

にいがたの農産物で

おろし!
をつくろう。



国際調理製菓専門学校
製菓(洋菓子)担当

星野 香 先生

新潟県内の和洋菓子店でパティシエとして勤務したのち1999年、新潟市内に創作菓子工房『モン・レガール』をオープン。2005年、出産のため閉店後、イタリア料理店でデザート部門を担当する。

和梨のチーズケーキ

■所要時間/15分(ただしオーブンでの焼き時間は約45分、冷蔵庫で冷やす時間は2~3時間) ■カロリー/2,248kcal(1台分)

材料(直径15cm 1台分)

- 生地
 - クリームチーズ.....250g
 - バター.....30g
 - グラニュー糖.....60g
 - 卵.....1個
 - 卵黄.....2個
 - レモン果汁.....15cc
 - 生クリーム.....100cc
 - コーンスターチ.....15g

- シロップ
 - グラニュー糖.....50g
 - 水.....100cc
 - 白ワイン.....200cc

- 辛水(梨).....1個

下準備

グラニュー糖と水を沸騰させ、白ワインを入れて冷やしたものでシロップをつくり、梨を1~2時間漬けておく。



1 バターとクリームチーズをホイップして柔らかくする。



2 1にグラニュー糖を加えて混ぜる。



3 2に卵黄・卵を溶きほぐし入れ、しっかり混ぜる。



4 3にレモン果汁、生クリームを加えて混ぜる。



5 4にコーンスターチを加えて混ぜ合わせる。



6 型の底にケーキ台(市販のもので可)を敷く。



7 5を型に1/2流し、シロップに漬けておいた和梨を並べて残りの生地を流す。



8 一番上に和梨のスライスを飾る。



9 170℃のオーブンで約45分くらい焼く(薄く生地に焼き色がついたら焼き上がり)



10 冷蔵庫で2~3時間冷やせば完成。

プロにきく
元気レシピ Lesson 14

Sole!^{ネット}にいがた に掲載された企業や団体をご紹介します。ご関心のある方は下記までご連絡ください。

農業法人・食品関連企業をはじめ、新潟のあらゆる産業を応援します。



新潟市中央区東中通一番町189番地3
農業部(農業法人担当) TEL 025-230-2151 融資部(一般企業担当) TEL 025-230-2203

<http://shinren.jabank-niigata.or.jp/> 新潟県信連 検索