



チーズテリーヌ

カスタードクリームを練り込んだ、なめらかな食感の濃厚なチーズテリーヌです。混ぜるだけのチーズ生地と、焼成するだけのサクサクとしたクランブルで、カンタンにおいしい♪

レシピ

【パウンド型 3台分】

〈底生地〉

◎クランブルクラシック (焼成済み)

〈チーズ生地〉 g

クリームチーズ	590	
◎LR サワークリーム R	390	①
◎こだわりたまごのカスタード	390	
きび糖	150	
コーンスターチ	60	②
生クリーム	190	③
◎ルミナスグランデ	100	

【作り方】

〈工程〉

〈A: クランブルクラシック〉

天板に広げ、焼成します。
焼成 180℃/180℃ 27分前後
(下天板あり)

〈B: チーズ生地〉

- (1) ①を混合します。
- (2) ②を加え、混合します。
- (3) 加熱沸騰した③を加え、混合します。

〈構成〉

- (1) 焼成済みのクランブルクラシックを型に100g敷きます。
- (2) チーズ生地を流し、焼成します。

生地重量 600g
(パウンド型 25cm×8cm×H5.5cm)

焼成 190℃/160℃ 30分前後
(湯煎焼き・ダンパー開放)

↓
焼成 200℃/160℃ 10分前後
(湯煎焼き・ダンパー開放)

製品紹介

■こだわりたまごのカスタード

“たまごのおいしさ”にこだわった、チルド商品向けのカスタードクリームです。フィリングから練り込みまで、幅広くお使い頂けます。

●入目・荷姿: 6kg(1kgピロー×6本)段ボール



製品情報は
こちら。

■クランブルクラシック

手作りのような口ほぐれの良いサクサクとした食感が特長のクランブル。コク深い風味と香ばしい焼き色でおいしさをプラスします。

●入目・荷姿: 3kg(500g×6袋)段ボール



製品情報は
こちら。

◎印は月島食品グループの製品です。詳細はQMSサイト内【製品情報】でご覧頂けます。



月島食品工業株式会社

www.tsukishima.co.jp

〒134-8520 東京都江戸川区東葛西3-17-9

東京本社	03-3686-1221
札幌営業所	011-721-4341
仙台営業所	022-247-0121
名古屋営業所	052-501-6311
大阪営業所	06-6385-6651
中四国営業所	086-242-2800
福岡営業所	092-624-2212

QMSサイトはこちら

