

フロマージュ タンドル



材料

クリームチーズ	187.5g
(デンマーク産“Danish Cream Cheese”)	
バター	35g
牛乳	115g
グラニュー糖	12.5g
卵黄	50g
コンスターチ	10g
白ワイン	12.5g
卵白	37.5g
グラニュー糖	37.5g

型の準備

1. 小判型のセルクルに、型より少し出るようにクッキングペーパーを内側にまく。
2. あらかじめスポンジを焼いておき、型で抜いて底にしく。
3. 天板にクッキングペーパーを敷き、型をのせておく。

作り方

- 1 カスタードクリームを作る。
卵黄に半量の砂糖を加え、ホイッパーで混ぜる。コンスターチも加え、合わせる。軽く混ぜておけばOK。
- 2 牛乳に残り半量の砂糖を加え、火にかけて沸騰直前まで温める。
- 3 温まった牛乳の1/3を卵黄に加えて混ぜ合わせる。合わさったら鍋にもどし、炊く。
はじめのうちは泡が多いが、それが消えて固まりはじめたらOK。火をとめて予熱で混ぜ続け、なめらかになったら良い。
* ケーキのベースとしてのカスタードクリームで、これから焼くので火がとおれば良い。炊きすぎないこと。
- 4 クリームチーズをやわらかくし、室温にもどしたバターを加えてゴムベラで柔らかくしておく。



- 5 カスタードクリームの1/3を加え、ホイッパーで混ぜ合わせる。残りのクリームも加え、なめらかになるまで混ぜる。はじめは分離した状態だが、だんだんとなめらかになっていくので、あせらずに。ダマが気になるようなら、裏漉ししてもよい。



- 6 ワインを加える。

- 7 メレンゲを立てる。
ボールに卵白と砂糖を入れて、泡立てる。はじめから砂糖を入れると目の細かいメレンゲになる。たらーとたれるくらい柔らかいメレンゲでOK。



- 8 クリームの方にメレンゲを2回に分けて加える。ボールをまわしながらホイッパーでさっくり混ぜていく。最後はゴムベラでしっかりと全体をきれいに合わせる。



- 9 バターをぬった型に流し入れる。160℃で約30分焼く。



焼く

天板をもう1枚用意する。
ダンボールもしくはタオルをのせ(水分の蒸発を防ぐため)水をはる。その上に型をのせた天板を重ねる。
*これは下火をおさえて焼くため、蒸し焼きではありません。

余熱200℃ → 180℃におとして15分。
下段に入れ替えて8分。



* 一日おくと味が落ち着いて美味しい。