



ふしのくに
食の都 仕事人

地産地消

レシピ

クラウンメロンのレアチーズケーキ



1本の木から良い実を1つだけ選び出し、大切に育てられる「クラウンメロン」と「アローマメロン」は、共に高貴な香りと上品な甘みが楽しめる極上の果実。今回は「クラウンメロン」を浜松市西区「パティスリー ル・タン」の飯田幸代さんに料理していただきました。

作り方動画
公開中!

YouTube



栄養価 エネルギー:571kcal タンパク質:6.9g 脂質:36.7g
[1/4切れ] 食塩相当量:0.2g(栄養価計算:県西部健康福祉センター健康増進課)

■材料【12cmケーキ型1台分】**A**〈土台のクッキー〉無塩バター70g(工程①で55g、工程⑤で15g)、グラニュー糖50g、卵黄1個、バニラオイル少々、薄力粉110g/**B**〈チーズケーキ〉クリームチーズ80g、マスカルポーネ35g、グラニュー糖35g、生クリーム100g、レモン汁10g、ゼラチン2g/**C**クラウンメロン1/2個、グラニュー糖大さじ1/2、アガー(なければ粉ゼラチンでも可)小さじ1/4、水30g

■作り方 所要時間:約120分 【**A**:①バター55g(常温)とグラニュー糖をかき混ぜ、白っぽくなってきたら卵黄、バニラオイルを加えて混ぜる ②薄力粉を振るい入れ、生地がまとまるまで混ぜる ③麺棒で3mm~5mmほどの厚さに伸ばす ④160℃のオーブンで15分~20程焼く ⑤④を細かく砕き、溶かしたバター15gを混ぜ、ケーキ型に敷き詰め、冷蔵庫で20分程冷やす】 【**B**:⑥クリームチーズにマスカルポーネを混ぜ、グラニュー糖、生クリーム、レモン汁の順に加えよく混ぜる ⑦ゼラチン※を加え混ぜる ⑧Aに⑦を流し込んだら冷蔵庫で1時間ほど冷やす】 【**C**:⑨メロンをスプーンで丸くくりぬく ⑩余った実をざく切りにする ⑪水、グラニュー糖、アガーを火にかけて溶かし、少し冷ましたら⑩に絡ませる】 ⑫型から抜いた⑧を皿に乗せ、C(お好みで生クリームを添えて)を美しく盛り付けたら出来上がり!

ポイント

- ・ダマができないように混ぜ、滑らかに仕上げましょう
- ・プリン用のカップやココットなど、小さい容器で作ってもOK

⑥⑦のポイント

※ゼラチンは、あらかじめ氷水でふやかしたものに少量の水を加え電子レンジで溶かす。

仕事人
紹介



いいた
飯田 幸代さん
さちよ

磐田市生まれ。大学卒業後、会社員を経てパティシエに。磐田市や浜松市のケーキ店、カフェなどで修業した後、2016年11月に「パティスリー ル・タン」を開業。フランスのベーシックなお菓子を中心に、季節感を大切にしたいスイーツを手がける。

パティスリー ル・タン
浜松市西区入野町8864-1
☎053(449)5530