

夏向きデザート

冷たく冷やして食べるデザートが人気となる季節がやってきました。アイスクリームやシャーベットに飽きたら、お子様と一緒にこんなデザートを作ってみてはいかがでしょうか？

一部のレシピ提供：レストランINADA

レアチーズケーキ



材料（5～8人分）	
クリームチーズ	500g
卵黄	3個分
オレンジジュース	140cc
レモン汁	1個分
砂糖	80g
板ゼラチン	7g
コアントロー	小さじ2

作り方（型：直径17cm）

- 1 ゼラチンを水でふやかす。
- 2 鍋にオレンジジュース、砂糖、卵黄を入れて火にかけ、沸騰したら火を止め、水をきったゼラチンを加え、溶けるまでよく混ぜる。
- 3 2の鍋を冷水につけ人肌になるまで冷まし、軟らかく練ったクリームチーズ、レモン汁、コアントローを加える。
- 4 型に入れ、冷蔵庫で冷やす。

<ソース>

トマトの水煮缶のピューレ部分と砂糖を煮詰めたもの。

ベイクドチーズケーキ



材料（5～8人分）	
生地用	
小麦粉	150g
バター	100g
砂糖	大さじ1
卵	1個
クリームチーズ	200g
生クリーム	200cc
卵	1個
砂糖	80g
レモン汁	半個分

作り方（型：直径24cm）

- 1 冷えたバターを1cm角に切りボウルに入れ、ふるいにかけた小麦粉と砂糖を加え、手でバターをつぶすようにして混ぜる。
- 2 卵を加え、粉っぽさがなくなるまで切るように混ぜる。
- 3 ラップで生地を包み、冷蔵庫で約1時間寝かす。
- 4 クリームチーズをしゃもじなどで柔らかくなるまで練り、さらに泡立て器で混ぜる。
- 5 卵、砂糖、生クリーム、レモン汁を加え、よく混ぜる。
- 6 3の生地をめん棒でのばし、型に入れる。
- 7 5のチーズを型に流し入れ、180℃に温めたオーブンに入れる。焼き色が付いたら、温度を160℃に下げ、合計約50分焼く。
- 8 焼き上がったら荒熱を取り、さらに冷蔵庫でよく冷やしてから召しあがれ。

- 3 2の鍋を冷水につけ人肌になるまで冷まし、ホイップした生クリーム、ミキサーにかけた桃（飾り用に2切れ残す）、レモン汁、コアントローを加える。
- 4 型に入れ、冷蔵庫で冷やす。
- 5 食べる前に、残しておいた桃をスライスして飾る。

クリームチーズは、fromage frais / verse kaasやfromage blanc / wit kaasなどを使っています。

パバロア



材料（5～8人分）	
生クリーム	200cc
牛乳	250cc
卵黄	3個分
砂糖	60g
桃の缶詰	300g
レモン汁	半個分
板ゼラチン	7g
コアントロー	小さじ1

作り方（型：直径22cm）

- 1 ゼラチンを水でふやかす。
- 2 鍋に牛乳、砂糖、卵黄を入れて火にかけ、沸騰したら火を止め、水をきったゼラチンを加え、溶けるまでよく混ぜる。

お任せ下さい！
国際引越は、

KOYANAGI WORLDWIDE

送った荷物には笑顔で
再会したいものですね・・・

Tel: 02 726 7032

Fax: 02 726 8791

Email: omatsu@koyanagiworldwide.com
koyanagiww@skynet.be



JPI ベルギーの日系旅行代理店
Japan P.I. Travel

▶ JPIのウェブサイトが、新しくなりました！

JPI オリジナルツアーの詳細や残席状況、里帰りや呼び寄せ航空券の料金表、スタッフお勧めのホテルやリゾートなど、多様な旅行商品の情報をお届けしています。

詳細は弊社ウェブサイトです！▶▶ <http://japanpitavel.com/>

チケットデスク：02.5100120 ticket@japanpitavel.be
JPI ツアーデスク：02.5100124 tour@japanpitavel.be
個人旅行デスク：02.5100139 vacances@japanpitavel.be