

Cassata d'automne

recette par TOMONO Koichi “EQUALLY”

秋のカッサータ

〔マロンピューレのチーズケーキ〕

マロンピューレ……40g
クリームチーズ……225g
リコッタチーズ……250g
三温糖……90g
練乳……30g
生クリーム(39%)……460g
ラム酒……7g
バニラオイル……2.5g

〔ペアーピューレのコンフィチュール〕

無加糖ペアーピューレ……100g
グラニュー糖……45g
LMペクチン(アイコク)……3g
レモン果汁……1.5g
カルダモン……0.1g

〔カシスとブルーベリーのコンポート〕

冷凍カシスホール……90g
冷凍ブルーベリーホール……45g
グラニュー糖……49g
レモン果汁……6g
紅茶リキュール……6g

〔ガルニチュール〕

ピスタチオ……適量
ペカンナッツ……適量
マロングラッセ……適量
秋のフルーツ……適量
ナパージュ……適量
アマランサス……適量
金粉……適量

〈レシピ動画へのリンク〉

<https://youtu.be/38xguadCEto>



イクアリー

友納 滉一 シェフ

東京都世田谷区豪徳寺1-46-15

豪徳寺レーベル 2F

<https://equally-creperie.com>



EQUALLY

