



Assaggiamo!

アッサッジャーモ!

Numero 1

外食店の皆様のお役に立つ、価値ある情報をお届けします。

Saluti トレード様向けニュースレター「Assaggiamo! (アッサッジャーモ!)」発刊のごあいさつ

GALBANIより、皆様の長年のご愛顧への感謝を込めて。

ラクタリス・ジャポン駐在事務所
代表 ジェローム・ブエ

Egidio GALBANIが19世紀末にイタリア北部のパラビオ村でチーズを作り始めて早130年近くが経とうとしています。この度ラクタリス・ジャポンでは、皆様のご愛顧を深く感謝いたしますと共に、今後も末永くGALBANI製品を使っていただきたいという願いを込めて、この「Assaggiamo!」を発信して参りたいと思います。新製品やイベント、キャンペーンのご案内のみならず、レシピアイデア、繁盛店様やシェフ・パティシエの方々のご紹介、イタリア現地の最新情報やトピックス等

を盛り込んで、年2回から3回の発行を予定しています。また皆様方からのお声を反映させた紙面作りを行なっていく所存です。どうぞ楽しみにしてください。

また、昨年9月に実施いたしましたイタリアからシェフを招聘してのプロ向けの調理セミナーの実施も継続して行く予定です。前回お越しにならなかった皆様にも紙面上でレシピをご紹介させていただきます。

昨今外食産業を取り巻く環境は、非常に厳しい状況にあります。その中、輸入チーズも昨年は原料である生乳価格の高騰により、弊社も値上げをせざるを得ない状況にありましたが、本年は厳しい環境にあるユーザーの皆様にも少しでもお買い求めやすい環境をご提供できるよう、一層の企業努力を行って参ります。以上、今後ともなにとぞよろしくお願い申し上げます。



Menu

これからの季節にピッタリ、
爽やかなオレンジのドルチェ。

オレンジとガルバーニ マスカルポーネのタルト オレンジ果汁とトスカナ産オリーブオイルのソース添え

Torta fresca alle arance di Sicilia / Mascarpone Galbani /
emulsione di arance all'olio di Toscana

ガルバーニ マスカルポーネ
500g・250g



4人前

<タルト生地>

●素材

グラニュー糖…200g 小麦粉…500g バター…250g 卵黄…5個
塩…5g ドライイースト…20g バニラビーンズ…2本

●作り方

- ①グラニュー糖、小麦粉、バターをパン粉のようにふるまで混ぜる。
- ②卵黄、塩、ドライイーストを加えてまとめ、数時間置いて発酵させる。

<仕上げ>

●素材

タルト生地…150g 低脂肪クリーム…50g オレンジの皮…1個分
ビターオレンジマーマレード…200g ガルバーニ マスカルポーネ…150g
オレンジ…4個 オレンジ果汁…100cc E.V.オリーブオイル…100cc

●作り方

- ①ショートクラストをメン棒で薄くのばし、円形にカットする。180℃のオーブンで20分焼く。
- ②低脂肪クリーム、オレンジの皮、マーマレード180gをガルバーニ マスカルポーネと共にミキサーに入れる。かたいクリームが泡立つまで混ぜる。
- ③タルトを組み立てる。クッキングペーパーを敷いた皿の上にセルクルを置き、オレンジの実をのせる。しぼり袋を使って②のクリームをしぼる。①のショートクラストをのせ、しっかり固定するようにおさえる。
- ④③を逆さにして皿に盛り、クッキングペーパーとセルクルをはずす。
- ⑤表面に残りのマーマレードを薄く塗る。
- ⑥オレンジ果汁を鍋に入れ、しっかり煮詰め、火からはずして少量のトスカナ産E.V.オリーブオイルを加えて混ぜる。皿に流す。



by Francesco Berardinelli

Comments / このレシピでは、良質なフルーツを使うことが重要。
マスカルポーネが液体状になってしまうため、混ぜすぎないこと。

Galbani n°1 in Italia



www.lactalis-international.com

