

Cake Salé Betterave Rouge

et Fourme d'Ambert

ベトラーヴルージュとフルム・ダンベールのケーキサレ
(ブルーチーズ)



(株)オリーブドゥリュック
Luc DOUMENGE

材料(1台分)

にんにくペースト	10g
シードルヴィネガーマスタード(粒)	20g
オリーブオイルEXV	15g
卵(約3個)	170g
無塩バター(溶かしバター)	15g
薄力粉	110g
ベーキングパウダー	6g
トレハロース	20g
塩	2g
粗挽き黒こしょう	1g
玉ねぎのソテー(生 約 50g)	30g
(みじん切りにしてオリーブオイルで炒め味を調える)	
ベトラーヴルージュ	150g
フルム・ダンベールチーズ	67g
トッピング	
ベトラーヴルージュ	150g
パルメザンチーズ(パウダー)	180g



作り方

*粉、ベーキングパウダー、トレハロース、塩は合わせてふるっておく。

*ビーツはオーブンに入れ、20℃15分程乾かす。

- ① にんにくペーストとシードルヴィネガーマスタード(粒)、オリーブオイルを混ぜる。
- ② 卵を溶き、①に加えよく混ぜる。
- ③ 溶かしバターを加え混ぜる。
- ④ ふるっておいた粉類とこしょうを③に入れる。
- ⑤ 玉ねぎのソテー、ベトラールージュを混ぜ合わせる。



⑥ 型に生地を1/3流し込み、フルム・ダンボールを二列に並べる。その上に生地を流し、もう一列フルム・ダンボールを真ん中にのせる。最後にその上に残りの生地を流し込む。

⑦ トッピングのベトラーヴルージュとパルメザンチーズをのせる。



⑧ 生地を冷蔵庫で1時間ほど休ませる。

⑨ 予熱しておいたオーブンで焼く。 200°C 35分



