

# アロマティック クリームチーズ



(株)オリーブドゥリュック  
Luc DOUMENGE

## 1 Fromage Provencal プロヴァンス風クリームチーズ

	商品名		使用量	%
1	クリームチーズ		140 g	70.00%
2	オリーブオイルエクストラヴァージン	オリーブドゥリュック	4	2.00%
3	にんにくペースト	オリーブドゥリュック	4 g	2.00%
4	ブーケプロヴァンサル	オリーブドゥリュック	4 g	2.00%
5	アンチョビペースト ブラックオリーブ入り	オリーブドゥリュック	6 g	3.00%
6	コルニッション	オリーブドゥリュック	16 g	8.00%
7	冷凍セミドライトマト	オリーブドゥリュック	26 g	13.00%
			200 g	100%



- ① 予め、コルニッション・セミドライトマトは細かくみじん切りにしておく。
- ② 室温に戻しておいたクリームチーズを、電動泡立て器／ホイッパーでクリーム状にする。
- ③ 強にかき混ぜながら、オリーブオイルを少しずつ加えていく。
- ④ 残りの材料を加え、ゴムベラでよく混ぜ合わせる。



## 2 Fromage Pesto Rosso クリームチーズ (ペーストロッソ)

	商品名		使用量	%
1	クリームチーズ		200 g	69.44%
2	にんにくペースト	オリーブドゥリュック	8 g	2.78%
3	ペーストロッソ	オリーブドゥリュック	40 g	13.89%
4	ブラックオリーブ種抜き	オリーブドゥリュック	40 g	13.89%
			288 g	100%



- ① 予め、オリーブは細かくみじん切りにしておく。
- ②～④は、1と同様

## 3 Fromage Moutarde Vinaigre Cidre クリームチーズ (シードルヴィネガーマスタード入り)

	商品名		使用量	%
1	クリームチーズ		200 g	75.19%
2	にんにくペースト	オリーブドゥリュック	6 g	2.26%
3	シードルヴィネガーマスタード粒	オリーブドゥリュック	60 g	22.56%
			266 g	100%



室温に戻しておいたクリームチーズに、他材料を加え、滑らかになるまで混ぜる

## 4 - クリームチーズ(ぶどうマスタード入り)



## 5 - クリームチーズ(シトロン・タイムマスタード入り)



## 6 - クリームチーズ(はちみつ・バルサミコ マスタード入り)



4 - 5 - 6 のレシピは 3 と同じ分量です。  
マスタードが変わるだけです。