

Recipe for Dessert

*
*

IQF 고트치즈
케이크

“특별함을 주는 진한 향! IQF 코트 치즈 케이크”

Ripened Goat`s Cheese Slice

EURIAL 의 Individually Quick Frozen (IQF) 제품!

진한 고트치즈의 깊은 맛과 향까지 급속 냉동한 IQF 고트 치즈
빠르고 간편한 사용! 다양한 요리법! 부드러운 조직감을 느낄 수 있습니다.

Characteristics

- 요리 수준 : medium
- 준비 시간: 40분
- 조리 시간 25분
- 8인분 기준

Ingredients

- Soignon 후레쉬 고트치즈 500 g
- 다이제스티브 비스켓 500g
- 녹인 버터 75g / Sour 크림 25g
- 라임 향신료 15g / 라임 주스 3cl
- 밀가루 40g / 계란 4개
- 견과류 가루 조금
- 설탕 150g



Recipes

- 다이제스티브 비스켓을 곱게 가루내어 녹인 버터에 넣고 잘 섞는다
- 케익틀에 광택제를 바르고 도우 한쪽 면에만 바른다
- 도우에 설탕 계란 노른자, 밀가루, 크림, 라임주스, 향신료 모두 넣고 goat 치즈와 함께 섞는다
- 반죽을 단단해 지면 케익틀에 넣고 오븐에서 180도 25분 동안 굽는다
- 세시간동안 냉장고에두고 차갑게 만든다