

Recipe for Dessert

*
*

IQF 고트치즈
블랙포레스트 케익

“진한 초코맛과 깊은 고트 치즈의 향이 살아 있는
블랙포레스트 케이크”

Ripened Goat's Cheese Slice

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

Characteristics

요리 수준 : difficult
준비 시간: 50분
조리 시간 20분
10인분 기준

Ingredients

Paste

IQF 고트치즈 73g
밀가루 1.8oz / 설탕 1.8oz
액상크림 4스푼 / 바닐라액 1티스푼
계란 6개 / 설탕 0.7oz
베이킹 파우더 1 small bag
소금 조금 / 3인치 몰드

Garnish

IQF 고트치즈 340g
Morello cherries macerated 17,7oz
Kirsch(버찌술) 3,5 fl oz
크림 14oz / 설탕 5oz

Recipes

- 밀가루, 아몬드 가루와 설탕은 섞은후에 버터를 넣어 아주 부드러워 질때까지 섞는다.
- 베리와 다진바질과 함께 조각낸 IQF 고트치즈큐브를 함께 섞는다
- Red fruit 함께 넣어서 오븐에서 320도 에서 10분간 굽는다

