

Recipe for Pizzas pies tarts



*
*
고트치즈 타르트

“IQF 고트치즈의 부드러운 질감이 느껴지는 타트”

Ripened Goat` 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

- 다양한 사이즈 : 직경 42mm, 55mm, 78mm
- 무게 : 7g, 10g 20g
- 요리 수준 : easy
- 준비 시간: 20분
- 조리 시간: 22분
- 4~6인분 기준

Ingredients

- IQF 고트치즈 4조각
- 부드러운 파슬리 한줌
- 토마토 4개
- 백리향 잎, 로즈마리, 세이버리 허브 조금
- 소금, 신선한 고추 조금



Recipes

- 460° F로 오븐은 예열하고 반죽을 펴서 준비 한다
- 팬에 오일을 조금 두르고 설탕 조금, 오레가노 넣고 토마토 소스를 졸인다
- 소스를 피자도우에 바르고 해동시킨 IQF 모짜렐라 & 브리 치즈 를 올린다
- 익힌 돼지감자를 반으로 잘라 위에 올리고 손질한 버섯과 블랙 올리브를 올리고
- 올리브 오일을 뿌려준다. 마지막으로 Oregano 를 뿌리고 15~20분간 오븐에서 굽는다