

GABAN®

鹿サラミのケーキサレ



「アミューズのクオリティが、コース料理の満足度を決める」と室田シェフ。

和のスパイスを巧みに使い、印象的な後味に。アミューズの完成度をぐっと高める一品。



【グルメミル 高知県産・仁淀川山椒入】

高知県を流れる日本屈指の清流、仁淀川沿いにある自然豊かな町、越知町で収穫される香り高い山椒が“仁淀川山椒”です。

その香りは青いレモンのように清々しくフルーティ。その色は黄緑〜うぐいす色と鮮やか。香りや色の美しさだけでなく、山椒特有のしびれもお楽しみいただけます。

詰め替え用の袋、便利なパウダーもラインナップ。





材料（20人分）

レシピ監修：「ラチュレ」室田拓人シェフ

●主材料

バター…135g

粉糖…10g

塩…4g

コンテチーズ…100g

アーモンドプードル…80g

全卵…200g

薄力粉…170g

ベーキングパウダー…10g

玉ねぎ（みじん切り）…130g

鹿サラミ…80g

GABAN® クルミ…70g

牛乳…140ml

●クリーム

クリームチーズ…適量

栗のはちみつ…適量

和栗のペースト…適量

塩…6g

GABAN® グルメミル

高知県産・仁淀川山椒入…適量

A



🍲 レシピ（所要時間：30分）

- ① バターをポマード状にし、Aを加えて混ぜる。
- ② 卵に塩適量（分量外）を溶かし混ぜ、①に加えてよく混ぜる。
薄力粉、ベーキングパウダー、炒めて冷ました玉ねぎ、刻んだ鹿のサラミとクルミ、牛乳を加えてゴムベラでよく混ぜる。
- ③ 型に流し、200℃のオーブンで3分焼く。（※焼き時間は型によって調整する。）
- ④ クリームチーズ、はちみつ、和栗のペーストを好みのバランスで混ぜる。
③の片面に塗り、高知県産・仁淀川山椒をミルで挽いてかけ、もう1切れで挟む。