

Recipe1 | ナスとしめじのドライカレー



【材料】4人分

牛細切れ肉(赤身) … 200g
A 玉ねぎ … 1個
A にんじん … 1本
A なす … 1本
A しめじ … 小1袋
じゃがいも … 小2個

B オリーブオイル … 大さじ2
B おろしにんにく、しょうが … 各小さじ1
C トマトケチャップ … 大さじ6
C お好み焼きソース、酒 … 各大さじ2
C はちみつ … 大さじ1
C カレー粉、顆粒コンソメスープ

【作り方】

1. Aの野菜は2～3cm大に切る。しめじは小房に分ける。
2. 1の野菜をフードプロセッサーのメタルプレートを使い、順に細かいみじん切りにする。
3. みじん切りになった野菜はボウルなどに取り出しておく。
4. じゃがいもはフードプロセッサーのリバーシブルディスクを使って、横（長さのある方）に薄切りにする。
5. 4のじゃがいもは水に少しさらしてペーパーで水気をしっかり拭き、180度の油で揚げ色がつくまで揚げておく。
6. フードプロセッサーのメタルプレートを使って、牛肉を攪拌してひき肉状にする。
7. フライパンにB、6の牛肉を入れて中火にかけ、3分ほど炒める。
8. 7に3のみじん切りにした野菜を加えて8分ほど炒める。
9. Cを加えて弱火で5分炒める。
10. 器にご飯を盛り、9のドライカレーをかけ、5のじゃがいもを乗せ、お好みで目玉焼きなどを乗せる。

レシピ開発者：cottaオフィシャルパートナー ゆーママさん

Recipe2 | サクサク♪チーズ&チェリーのポータルト



【材料】6個分

～パートプリゼ～

薄力粉 … 135g
無塩バター … 80g
塩 … 2g
グラニュー糖 … 10g
全卵 … 20g
牛乳 … 10g

～チーズアパレイユ～

クリームチーズ … 60g
グラニュー糖 … 15g
全卵 … 30g
コーンスターチ … 5g
生クリーム … 35g
ダークチェリー(缶詰) … 6～9粒

～仕上げ～

生クリーム … 150g
グラニュー糖 … 15g
キルシュ … 小さじ1
アメリカンチェリー … 適量
粉糖・ハーブなど … 適量

【下準備】

- ・パートプリゼ用のバターは1cm角程度に切っておく。
- ・パートプリゼの材料を全て冷蔵庫でしっかりと冷やしておく。

【作り方】

～パートプリゼ～

1. 材料を全て使う直前まで冷蔵庫でしっかりと冷やしておく。
2. フードプロセッサーに薄力粉、グラニュー糖、塩、無塩バターを入れ蓋をする。
3. PULSEの状態にし、HIGHスピードで7～8回まわす。
4. バターが細かくなり粉の中に分散して黄色っぽい状態になるまで回し、PULSEを切る。
5. プッシャーを外し、全卵と牛乳を合わせた物を入れる。
6. プッシャーを戻し、LOWで数秒全体がまとまるまで回す。
7. ラップで一まとめにし、冷蔵庫で2時間以上休ませる。
8. 型に軽くオイルスプレーをかける。生地を2mm厚さに伸ばし、型に敷き込んでいく。
※練りパイ生地は縮みやすいので、敷き込む際は生地を引っ張って敷き込まないよう注意して下さい。
9. 敷き込んだら冷蔵庫で少し休ませて余分をナイフの背で落とす。底面に何か所かピケする。
10. 重石を乗せて190℃のオーブンで約20分空焼きする。
11. 焼きあがったら重石を外し、型に入れたまま冷ましておく。

～チーズアパレイユ～

1. チェリー以外の全ての材料をフードプロセッサーに入れる。
2. LOWで数秒回す。ダマがなくなめらかな状態に 混ざり合うまで。
3. ダークチェリーを半分は切って何個か入れ、アパレイユを流し込む。
※アパレイユは少し多いので残った分はカップ等に入れて焼いて下さい。
4. 170℃のオーブンで約25分焼く。焼きあがった網の上で粗熱を取り、型から外して冷蔵庫で冷やす。

～仕上げ～

1. フードプロセッサーに生クリーム、グラニュー糖、キルシュを入れLOWで20～30秒回す。ある程度泡立ってきたら、数秒ごとに回して絞りやすい固さになるまで確認しながら回すと良いです。
2. 口金をつけた絞り袋に入れ、タルトの上にグルグル螺旋状に絞り粉糖を降る。アメリカンチェリー・ハーブ・ケーキピックなどを飾る。

レシピ開発者：cottaパートナー nyontaさん