

～ モンドールの楽しみ方 ～ <上級編>

①



側面はエピセアが見えるほど、底は外皮に到達するぎりぎりまで食べても、実はまだもう少し楽しむことができます!!
わっぱにハサミを入れて慎重に側面から取り外します。
底板もナイフを入れてわっぱから完全に取出します。

②

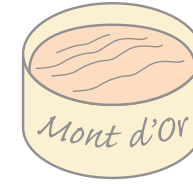


巻いてあるエピセアを丁寧に取り除いて行きます。樹皮に付いていた部分のチーズは茶色く変色していますが、心配いりません。
細かく切りきざみ、パンに乗せてトーストします。焦げ目が付いたら出来上がり!!
コルニッションなどを添えてどうぞ。

③



一度で食べきれそうもない場合には、わっぱのまま焼かず、召し上がる分だけを耐熱容器に移してフォンドールを楽しんでください。
お客様がいらっしゃる時など、一人一皿ずつサービスしても綺麗です。



モンドールの 楽しみ方

FROMAGERIE **Fermier**

www.fermier.co.jp

～ モンドールに関する注意点 ～



生産者からは、このようにビニールでパッキングされて届きます。乾燥を防ぐためです。表面は自然に波打っています。チーズを外側のわっぱに詰める際に生じるものです。



ある程度熟成が進んだものには、自然なカビが発生することもあります。わっぱとチーズの境目に黒くなっている部分がありますが、これはモンドールに欠かせない“エピセア”という樹皮です。これにより特有の香りが付きます。外皮の色は薄いベージュ、ほんのりピンク、濃いめのオレンジと、状態によって様々です。どれも安心して召し上がっていただけるモンドールの色どりです。



一度に食べきる必要はありません。残った場合は最初にはがした外皮を乗せて、容器ごとラップをしたり、ジップ付き袋に入れたりして、乾燥しないように保存してください。

～ モンドールの楽しみ方 ～ <スタンダード編>

①



食べる際には、先ずわっぱの内側ぎりぎりをナイフでくると切ります。外皮は5mmほどの厚さがありますが、皮の内側のチーズを丁寧にそぎ落としながら剥がします。必ずしもトロトロに柔らかではありません。天候やミルクの状態など、生産過程で様々な作用が働き、一期一会といえる熟成状態に出来上がります。少し硬くても、まずは味わってみてください。

②



二度目に味わうときには焼いて食べるのもおすすめ。外皮も一緒に焼くと一層香ばしく香り高くなります。写真のように表面をそいでカビやゴミを取り除いてください。皮を細かく切ると、食べる時に取り分けやすいです。わっぱに戻し、少量の白ワインを回しかけます。刻んだニンニクやパン粉をかけても一味違ったモンドールを楽しめます。

③



焼くときは焦げないようにわっぱ全体を覆い、温めたトースターに入れ（オーブンの場合は高温で短い時間）、チーズが溶けて焼き色がついたら出来上がり！またの名を“フォンドール”とも呼ばれます。