

ニューヨークチーズケーキ

分類

デザート

菓子



モード

過熱水蒸気

調理温度 160℃
調理時間 25分
目標中心温度 75℃

【栄養成分表示】

-100gあたり-

熱量	325kcal
たんぱく質	5.5g
脂質	25.0g
炭水化物	20.4g
食塩相当量	0.5g

材料(16cm丸型)

・クリームチーズ	250g
・グラニュー糖	100g
・サワークリーム	100g
・卵	200g
・生クリーム	200g
・レモン汁	20g
・塩	3g
・バニラオイル	3g

【土台】

・ビスケット	70g
・牛乳	50g
・溶かし無塩バター	50g
・粉糖	30g

作り方

<土台>

1. ビスケットを粉碎する
2. 溶かしバターと牛乳を混ぜ、麺棒で平らにする
3. 型にはめ込み、冷蔵庫で冷やす

<チーズ生地>

4. ボウルにクリームチーズを入れ湯煎する
柔らかくなったらグラニュー糖と塩を入れ、
白くなるまで混ぜ合わせる
5. 生クリームを8部立てする
6. 別のボウルにサワークリームを入れ、混ぜる
→卵を混ぜ込む
→5の生クリームを混ぜ込む
→レモン汁を混ぜ込む
→バニラオイルを混ぜ込む
→漉し器で漉す
7. 土台に6を流し、ホテルパンに入れる。
8. 湯煎し、**過熱水蒸気オープン160℃/25分**で焼成する
9. ブラストチラーで冷却後、型から外す



焼成前



焼成後

~SVDロースターHOTMAXレシピ~