

バスクチーズケーキ

表面にこんがりと焼き色がついた見た目に口当たりなめらかでクリーミーな味わいです。

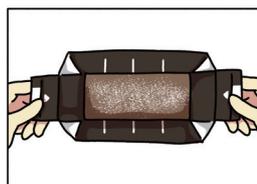


レシピ：カラートレー165 5個分

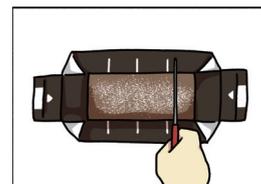
材 料 Ingredients

- クリームチーズ…300g
- マスカルポーネチーズ…100g
- グラニュー糖…180g
- 卵…200g
- 卵黄…40g
- 生クリーム…400g
- 薄力粉…14g
- コーンスターチ…30g
- バニラ…適量

両端の“OPEN”と書かれた箇所を
引っ張ると簡単に開きます。



内側の線に沿ってカットすると
4等分にカットできます。



工 程 Cooking process

1. クリームチーズとマスカルポーネを常温に戻して柔らかく練る。材料を上から順に加えてよく混ぜる。
(フードプロセッサーやミキサーで一気に混ぜてもOK)
2. 生地を型に流し入れる。(生地量:250g×5)
3. 220℃に余熱したオーブンを200℃にし約15分、焼き色がつくまで焼成する。
(型の種類、オーブンにより長さは微調整して下さい。)
4. 中心がゆるい状態で焼き上がりです。冷蔵庫でしっかりと冷やして固める。

※トレーはオーブントースターや直火での使用はおやめください。
※200℃以上での使用と、容器だけまたは極端に少ない生地量での焼成はおやめください。
※ご使用の際は必ずテストをお願い致します。

おすすめ 包材

IKカラートレーオープン
165ブラウン



CHECK POINT

- ◎ 焼成時間**約15分**で出来上がるので、短時間で量産が可能。
- ◎ 5号ホールサイズと比較すると、**約10分短縮**に。(約25分焼成想定)