

# ベイクドチーズケーキ

低温でじっくり火を入れることでずっしりとした食感に仕上がります。

レシピ：カラートレー165 4個分

## 材 料 Ingredients

- グラハムクッキー…120g
- 溶かしバター…60g
- クリームチーズ(常温)…350g
- サワークリーム(常温)…50g
- グラニュー糖…120g
- 卵…2個
- 生クリーム(45%)…400g
- 薄力粉…18g



## 工 程 Cooking process

1. ボトムを作る。グラハムクッキーを細かく砕き、溶かしバターを加えて全体に行き渡る様に合わせる。4個にわけて型に敷き込む。スプーン等を使いしっかりと押しつけて冷蔵庫で冷やしておく。
2. チーズケーキの材料をフードプロセッサーに入れ滑らかになるまで混ぜる。生地が出来たら網を通してこしておく。
3. 1で準備した型に生地を分け入れる。
4. 170℃に余熱したオーブンで50分程度焼成する。

※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



トレー 165 蓋/浅蓋



## CHECK POINT

- ◎低温でじっくり火を入れることでずっしりとした食感に仕上がる。
- ◎トレーは開いてフラットになる仕様のため切り分けの際に食べやすい。