

# スフレチーズケーキ

定番のスフレチーズケーキを、焼成カップを使用してより量産しやすくしました。



レシピ：TXトレイ9個分

## 材 料 Ingredients

- クリームチーズ…200g
- 卵…3個分
- 牛乳…50g
- 薄力粉…30g
- グラニュー糖…70g
- クレームオブタータ…0.7g



## 工 程 Cooking process

1. 常温に戻したクリームチーズを練る。
2. 卵を卵黄と卵白に分ける。卵黄をクリームチーズに加え混ぜる。牛乳、薄力粉を順に加え都度混ぜる。
3. 卵白にグラニュー糖とクレームオブタータを加えて泡立てる。低速でキメの細かいメレンゲを作るようにする。クレームオブタータは大さじ1程度のレモン汁に置き換えても作ることが可能。
4. メレンゲとクリームチーズのベースを混ぜる。
5. 型に流し入れる。(1カップ50-55gで9個仕上がる)
6. お湯をはったバッドに型を入れ200℃に予熱したオーブンで8-10分、110℃に下げて追加で10分程度焼く。  
(焼き色や焼き具合で時間は調整して下さい)

※トレイはオーブントースターや直火でのご使用はおやめください。

※200℃以上でのご使用と、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

TXトレイサークル64



IKゴールドリング合掌袋  
75×30×150 バリア



## CHECK POINT

◎通常の製法  
セルクルに紙を巻く  
→ビスキュイ生地を敷く  
→アパレイユを流す  
→焼成

◎今回の製法  
TXトレイにアパレイユを流す  
→焼成  
**より工程を  
シンプルにできる!**