

バスクチーズケーキ

ショーケースに入れても存在感を感じる、食べきりサイズのバスクチーズケーキです。

レシピ：BT-Fバスケット 7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



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:180g×7)
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ください。)
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。
▶お好みでクリームやフルーツをトッピングするのもおすすめ。

※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

BT-Fバスケットセット



CHECK POINT

- ◎ トレーに深さがあるため、なめらか食感が際立つ仕上がりに。
- ◎ クラフト素材でハンドメイド感の演出が可能。