

12月10日(土)放送

チーズケーキ

レシピ監修・調理指導 エコール 辻東京 百野浩史 先生



日本洋菓子界の重鎮・安井寿一の情熱が生み出した「チーズケーキ」。

材料 ~ 直径15cm1台分 ~

<タルト生地>

バター	65g
塩	1つまみ
粉砂糖	35g
卵黄	20g (L玉1個分)
牛乳	小さじ1杯
バニラエッセンス	少々
小麦粉(薄力粉)	85g
ベーキングパウダー	小さじ2/3

<チーズ生地>

牛乳	180ml
バター	25g
卵黄	20g (L玉1個分)
牛乳	20ml
コーンスターチ	30g
クリームチーズ	150g
レモンの皮のすりおろし	1/5個分
レモン汁	小さじ1杯
卵白	75g (L玉2個分)
砂糖	105g

<その他>

ラム酒漬けレーズン	15g (なければレーズンを湯で戻す)
-----------	---------------------

作り方

タルト生地の作り方

Prepare 準備

- タルト生地用のバター、卵黄を室温に戻しておく。
- 小麦粉（薄力粉）、ベーキングパウダーは合わせてふるっておく。

Step 1 ステップ 1

ボウルにバターを入れ、泡立て器で柔らかいクリーム状になるよう練る。

Step 2 ステップ 2

塩、粉砂糖を加え、均一な状態になるまですり混ぜる。

Step 3 ステップ 3

卵黄、牛乳、バニラエッセンスを加え、混ぜ合わせる。

Step 4 ステップ 4

小麦粉、ベーキングパウダーを加え、ゴムベラで切るように混ぜ合わせる。

Step 5 ステップ 5

粉気が無くなれば出来上がり。ラップフィルムに包んで平たくし、冷蔵庫で最低1時間休ませる。



Step 6 ステップ 6

冷蔵庫で冷やした生地を、のばしやすい硬さになるように麺棒で叩いて調節する。



Step 7
ステップ 7

麺棒で2~3mmくらいの厚さになるように丸くのばす。(途中、やわらかくなれば冷蔵庫で冷やす)



Step 8
ステップ 8

180℃のオーブンで薄いきつね色になるまで焼く。焼けたらすぐに直径15cm(型の底の大きさ)に包丁で切り抜く。



作り方

チーズ生地作り方

Prepare 準備

- クリームチーズは室温に戻しておく。
- スポンジ型の底と側面に紙を敷く。
空焼きしたタルト生地を入れ、ラム酒漬けレーズンを散らす。
- オーブンは200℃に予熱しておく。

Step1 ステップ1

鍋に牛乳 180ml とバターを入れ、火にかける。

Step2 ステップ2

卵黄に牛乳 20ml、コーンスターチを入れ、混ぜ合わせる。



Step3 ステップ3

ステップ1の牛乳が沸騰したら、すぐにステップ2の卵黄のボウルに注ぎ、手早く混ぜ合わせる。



Step4 ステップ4

少しとろみがついてきたら、すぐにクリームチーズを加え、ダマにならないようよく混ぜる。



Step5 ステップ5

別のボウルに卵白を入れ、泡立てる。途中砂糖を3回に分けて加え、そのつどよく泡立て、柔らかくてのびのあるメレンゲを作る。
(ツノの先端が垂れるくらいの硬さ)



Step6 ステップ6

ステップ4にステップ5を加え、泡立て器で混ぜ合わせる。全体に艶が出てきたら、レモン汁、レモンの皮を加え混ぜる。



Step 7
ステップ 7

粗い泡が消えて、生地につやが出てくるまで混ぜる。



Step 8
ステップ 8

準備した型に生地を流し、200℃のオーブンで約30分焼く。



Step 9
ステップ 9

焼き上がったら、ペティナイフで紙と生地の上に一周、深さ1cmくらいの切込みを入れる。さらに周囲の浮いてきたところを木べらで押すようにして形を整え、冷めてから型から抜く。



食べごろと保存方法

冷蔵庫でひと晩休ませてから型をはずす。
翌日、落ち着いてしっとりしたところを召し上がれ。