

～映画『繕い裁つ人』のチーズケーキ～より

## チーズケーキ

エコール辻 東京 野口 恵 先生



雪のように真っ白なチーズケーキはふんわり柔らかで、口溶けはしっとり。  
生クリームの下にはさわやかなレアチーズケーキとコクのあるベイクドチーズケーキが隠れています。ホールで丸ごとご堪能あれ!

### 材料 ～ 直径15cm×高さ6cm 1個分 ～

#### <半熟ベイクドチーズケーキ>

牛乳	120g	
バター	20g	
コーンスターチ	15g	
卵黄	40g	
クリームチーズ	70g	
カマンベールチーズ	40g	
レモンの表皮	1/3個分	
卵白	50g	
砂糖	40g	グラニュー糖

#### <レアチーズケーキ>

フロマージュ・ブラン	100g	
卵白	40g	
砂糖	60g	グラニュー糖
水	20g	
板ゼラチン	2g	
生クリーム	100g	乳脂肪分42%
レモン汁	5g	

#### <仕上げ>

生クリーム	150g	乳脂肪分42%
ミント	少量	

## 作り方

### Prepare 準備

- 型にバター(分量外)を薄く塗り、底に紙を敷いておく。
- カマンベールチーズの表皮を取りのぞく。
- 板ゼラチンを冷水でもどしておく。

### 半熟ベイクドチーズケーキを作る

#### Step 1 ステップ1

牛乳の一部とコーンスターチを混ぜ、さらに卵黄を加えて混ぜる。



#### Step 2 ステップ2

残りの牛乳とバターを鍋に入れて沸騰させ、ステップ1に加えて混ぜる。



#### Step 3 ステップ3

室温に戻したクリームチーズとカマンベールチーズを混ぜてなめらかにする。



#### Step 4 ステップ4

ステップ3にステップ2を少しずつ加えて混ぜ、レモンの表皮を入れてひと混ぜする。



#### Step 5 ステップ5

卵白に砂糖を加えて泡立てメレンゲを作り、ステップ4に加えて混ぜる。



#### Step 6 ステップ6

型に流し、天板の半分の高さまでお湯を注ぎ、140℃のオーブンで50分ほど湯煎焼きにする。



Step 7  
ステップ7

粗熱がとれたら冷蔵庫に入れて1時間ほど冷やす。



レアチーズケーキを作る

Step 1  
ステップ1

水と砂糖を鍋に入れて118℃まで煮詰め、卵白に加えながら泡立ててメレンゲを作る。



Step 2  
ステップ2

ステップ1に泡立てた生クリームを加えてさっくりと混ぜる。



Step 3  
ステップ3

水でもどしたゼラチンとフロマージュ・ブランの一部を湯煎にかけて温める。



Step 4  
ステップ4

ステップ3に残りのフロマージュ・ブランを合わせ、ステップ2に加えて混ぜ、レモン汁を加えてさらに混ぜる。



組み立て

Step 1  
ステップ1

冷えたバイクドチーズケーキの上にレアチーズケーキを流し、冷凍庫で表面を冷やし固める。



Step 2  
ステップ2

表面が固まったら冷凍庫から取り出し、型をはずす。



Step 3  
ステップ3

泡立てた生クリームをドーム状に塗り、頂上にミントを飾る。



食べごろと保存方法

しっかり冷えたらお早めにお召し上がりください。