

ニューヨークチーズケーキ

食数 15cmケーキ型1台分

材料 (15cmケーキ型1台分)

クリームチーズ	280g
サワークリーム	140g
グラニュー糖	80g
コーンスターチ	10g
卵	70g
レモン汁	10g
グラハムクッキー	50g
無塩バター(溶かす)	10g



使用ホテルパン 65mm
使用推奨備品 15cmケーキ型、アルミホイル

工程(使用機器)

調理手順

下処理

- ① グラハムクッキーを砕いて、溶かしバターを馴染ませます。
- ② 底の取れる型の底面と側面にオープンシートを敷いて①の生地を入れて、ラップを使って平らにし、冷蔵庫に30分入れておきます。
- ③ ボールにクリームチーズとサワークリームを入れて良く練ります。
- ④ グラニュー糖とコーンスターチを入れて、更に練り、溶き卵を3回に分けて加えて混ぜ、最後にレモン汁を加えて混ぜます。
- ⑤ ②の型に④を流し入れ、ゴムペラで表面を平らにしたら、数回ポンポン落として空気を抜きます。

加熱調理 (スチームコンベクション)

- ⑥ ⑤の周りに水が入らないようにアルミホイルで覆ったら、ホテルパンに入れて、熱湯を型の半分位まで注いで、加熱をします。【湯煎焼き】
ホット モード・調理温度150℃・調理時間60分・風量1
- ⑦ 加熱後15分程そのまま外に置いておき、ブラストチラー等で冷却します(風量最弱)。

盛付・提供

- ⑧ 切り分けて提供します。

※卵を加えた後混ぜすぎると膨らみますので、混ぜすぎないように注意してください。