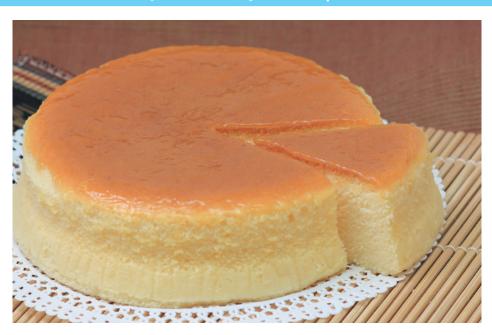
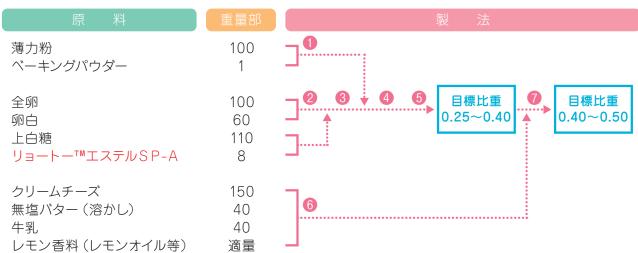
TEL: 03-6748-7423 FAX: 03-3286-2062

チーズケーキ





- 薄力粉とベーキングパウダーを合わせてふるっておく
- ② ミキサーボウルに全卵、卵白を入れ、溶きほぐす (H0.5)
- 3 上白糖、SPを2に入れて軽く混ぜる(L1→M2)
- 4 ①を入れ軽く混ぜる(L1)
- ⑤ 高速でホイップ (H3~5):目標比重0.25~0.40
- 6 クリームチーズ、バターを約60℃で湯煎溶解し、牛乳、香料を合わせる
- ⑦ ⑤に⑥を数回に分けて加え都度良く混ぜる:目標比重0.40~0.50

焼

成

条

焼成温度 上火 170℃(3) 下火 170℃(3)

時間 50~60分

生地量 500g(6号デコ型)

その他 ダンパー開、湯煎焼成

