

# チーズケーキ



原料	重量部	製法
薄力粉	100	
ベーキングパウダー	1	
全卵	100	
卵白	60	
上白糖	110	
リョートー™エステルSP-A	8	
クリームチーズ	150	
無塩バター(溶かし)	40	目標比重 0.25~0.40
牛乳	40	目標比重 0.40~0.50
レモン香料(レモンオイル等)	適量	

条件

- ① 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

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