

チーズケーキのレシピ

保育園のおやつで提供している

チーズケーキのレシピを紹介したいと思います♡



下処理

- ・鶏卵 : 消毒し、割りほぐす
- ・無塩バター : 溶かす

作り方

- ① クリームチーズ、牛乳、砂糖、無塩バター、レモン果汁をよく混ぜ合わせる。
- ② 鶏卵に①、ホットケーキミックスを加え、混ぜる。
- ③ 天板に流し入れ、170～180℃のオーブンで焼く。

材料(約4人分)

鶏卵	1玉
クリームチーズ	100
牛乳	40
砂糖	30
無塩バター	30.0
レモン果汁	2
ホットケーキミックス	100

～ポイント～

- ・ クリームチーズは、ほかの食材と混ぜ合わせる前に湯せんすること。常温には長く置かないこと。
- ・ ①でミキサー、ハンドミキサーを使うのもおすすめです。
- ・ ケーキ型に生地を流しこんだら、10cm程度の高さから数回トントンと落として空気を外に出してから焼きましょう。
- ・ レモン汁を入れる理由として、さわやかな風味をつけるために加えています。
風味は変わりますが、省いてもお作りいただけますよ。

～チーズケーキの違い～

・スフレチーズケーキ

スフレチーズケーキは、卵白を泡立ててメレンゲにしてから生地に混ぜるため、ふわっと軽い口当たりで、口溶けがよいのが特徴です。

・バイクドチーズケーキ

「バイクド」という名前のとおり、焼いて作ったチーズケーキのこと。クリームチーズや卵、砂糖、粉類を材料とし、濃厚なチーズの味わいと、ねっとりとした固めの食感のものが多くのが特徴です。

・ニューヨークチーズケーキ

バイクドチーズケーキととてもよく似ています。バイクドチーズケーキと違う点は、天板にお湯を張って焼きあげる「湯煎焼き」をすることで、濃厚なチーズの味わいとしっとりとした食感に仕上がるのが特徴です。

・レアチーズケーキ

焼かずに作るチーズケーキのこと。クリームチーズやヨーグルト、砂糖を使い、チーズのクリーミーさがありながら、さわやかでさっぱりとした味わいが楽しめます。

・バスクチーズケーキ

材料はバイクドチーズケーキによく似ていますが、表面に香ばしい黒い焦げ目がついているのが特徴です。