

**神戸スウィーツ・コンソーシアム**

**Kobe Sweets Consortium**

**In仙台**

**2012年**

**チャレンジド・プログラム Vol.5**

**第6回 テキスト**

**実技：ベークド クリスマスチーズケーキ**

**講師：大場武芳**

# ベーグド クリスマスチーズケーキ

(12cmジェノワーズ型<sup>かた だいぶん</sup>1台分)

## ●アパレイユ

クリームチーズ	125g (タカナシ販売 Bukoクリームチーズ)
グラニュー糖	45g (三井製糖 グラニュー糖)
塩	0.1g
全卵	1個 (竹鶏ファーム 竹鶏物語)
バニラパウダー	少々 (バニラハウス 微砕粉バニラプードル)
レモン汁	4g
小麦粉	13g (日清製粉 スーパーバイオレット)
生クリーム40%	50g (タカナシ販売)
牛乳	25g (ミルクファーム蔵王 蔵王の四季)

## ●<sup>しあ</sup>仕上げ

アプリコットジャム	適量 (日仏商事)
粉糖(溶けにくいもの)	適量
イチゴ	4粒
キイチゴ	5粒
ブルーベリー	5粒
オレンジ	3房
キウイ	1/4個
セルフィユ	適量
クリスマスオーナメント (ヒイラギ、サンタ、チョコプレート)	各1個

## ●アパレイユ

- ①室温に戻したクリームチーズを、木べらでよく練ってやわらかくする。
- ②やわらかくなったクリームチーズにグラニュー糖・塩を加え、ホイッパーで混ぜ合わせてなめらかな状態にする。
- ③ボールに全卵をほぐし入れ、バニラパウダーを加える。
- ④クリームチーズに全卵を数回に分けて加え、混ぜ合わせる。
- ⑤程よいやわらかさになったら、裏ごしする。
- ⑥レモン汁を数回に分けてよく混ぜながら加える。  
(よく混ぜないと舌触りが悪くなるので注意)
- ⑦ふるった小麦粉を加え、なめらかになるまで混ぜる。
- ⑧生クリーム、牛乳を数回に分けて入れる

## ●焼成

- ①型の側面と底に敷紙を貼り、出来上がったアパレイユを流す。
- ②150℃で天板を2枚重ね、時々ドアを開けながら焼成する。  
(蒸気を抜いて表面がひび割れしないようにするため)

## ●<sup>しあ</sup>仕上げ

- ①焼き上がったチーズケーキの表面に、軽く煮詰めたアプリコットジャムを塗る。
- ②フルーツ、セルフィユ、オーナメントを飾る。

- ・ はんばいかぶしがいしや  
タカナシ販売株式会社
- ・ にちふつしょうじかぶしがいしや  
日仏商事株式会社
- ・ みついでいとうかぶしがいしや  
三井製糖株式会社
- ・ にっしんせいふんかぶしがいしや  
日清製粉株式会社

～メモ～