

ベイクドチーズケーキ

合計加熱調理時間 約 **45** 分

[1人分：308kcal／食塩相当量：0.3g]

コンビで中までしっかり焼き上げ、フィリングの歯ごたえ、クリームチーズのコクと風味、レモンの酸味が活きています。



材料（48人分【1人分1切れ】）

グラハムクラッカー	420g
溶かしバター	180g
クリームチーズ（常温に戻す）	1350g
グラニュー糖A	240g
サワークリーム（常温に戻す）	900g
卵黄（常温に戻す）	9個分
レモン汁	60g
薄力粉	60g
卵白（常温に戻す）	9個分
グラニュー糖B	240g

※掲載レシピはクックエブリオ専用のものとなります。

分量

48人分【1人分1切れ】
ホテルパン1分の1 20mm 3枚分
（直径18cmのスポンジ型6台分）

設定

設定	モード	水蒸気量	時間	温度	風量
1	コンビ	100%	45分	150℃	微風

下ごしらえ

・グラハムクラッカーは袋に入れ、めん棒などでくだき、溶かしバターを加えて型にしき押しつけ、冷蔵庫で冷やす。

作り方

1. ボールにクリームチーズを入れ、柔らかくなるまで練り、グラニュー糖Aを加えてすり混ぜる。
2. 1にサワークリーム、卵黄、レモン汁、薄力粉の順に加え、そのつどよく混ぜる。
3. 別のボールに卵白を入れ、グラニュー糖Bを2～3回に分けて加え、メレンゲを作る。
4. 2に3を2回に分けて加え、混ぜる。
5. 冷蔵庫から型を出し、4を流し入れ20mmのホテルパン3枚にのせて登録メニュー【設定1】で予熱後、加熱する。



調理ポイント

- ◆グラハムクラッカーのフィリングを型に敷き詰めたら、冷蔵庫でしっかりと冷やし固めること。
- ◆焼き色は【設定1（ステップ2）】の加熱時間で調節すること。