

# Super Steam チーズケーキ

調理システム：クックサーブ

1/1ホテルパン：2台分

(ケーキ型)

## 写真

盛付写真



⑤加熱前 ホテルパン写真



⑤加熱後 ホテルパン写真



※写真は1台分、1/2ホテルパンを使用しています。

## 材料(1台分)

クリームチーズ	250 g
砂糖	80 g
卵	100 g
生クリーム	200 g
薄力粉	30 g
栄養成分	エネルギー 2300 kcal ・ たんぱく質 39.2 g ・ 脂質 183.3 g ・ 炭水化物 114.4 g ・ 食塩 2.4 g

## 作業手順

下 処 理	① クリームチーズを常温に戻す。
	② ボウルに①、砂糖を入れて混ぜ合わせる。
	③ ②に溶いた卵を少量ずつ分けて入れ、混ぜ合わせ、生クリームを混ぜ合わせる。
	④ ③にふるった薄力粉を入れ、ゴムベラでさっくり混ぜ合わせる。
加 熱	⑤ オープンシートを敷いた型に④を流し、焼き網に並べ、予熱したスチコンで加熱する。 使用ホテルパン      焼き網      調理設定      熱風      ・      160℃      ・      40～50分      ・      風量3
	⑥ 加熱後、焼き網にのせ粗熱を取る。
提 供	⑦ 型とオープンシートを外し、好みの大きさにカットし、器に盛付ける。

## 調理のポイント

- ・ ケーキ型は、φ15cmを使用。
- ・ 加熱後、竹串を挿して生地が付かないか確認する。
- ・ 粗熱を取った後、冷蔵庫で一晩冷やすと味がなじむ。

