

スフレチーズケーキ **Sクラス専用**合計加熱調理時間 約 **50** 分

ふっくらなのにしっとり、無風調理でひび割れない美しい仕上がりに。

**材料 (8人分)**

クリームチーズ	200g
牛乳	150ml
卵黄	60g
薄力粉	20g
コーンスターチ	20g
レモンの皮	1/2 個
卵白	90g
グラニュー糖	80g

※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

8人分

(直径18cm×高さ6cmのケーキ型1個分)

設定

設定	モード	水蒸気量	時間	温度	風量
1 (ステップ1)	ホットエア	—	30分	120℃	無風
1 (ステップ2)	ホットエア	—	10分	135℃	無風
1 (ステップ3)	ホットエア	—	10分	150℃	無風

下ごしらえ

- ・クリームチーズ、牛乳を湯煎にかけてやわらかくして混ぜておく。
- ・卵をスチーム・55℃で10分程度温めて常温にしておく。

作り方

1. ボールで湯煎したクリームチーズ・牛乳と卵黄を混ぜ合わせる。
2. 1に薄力粉、コーンスターチを加えて混ぜ合わせ、レモンの皮をすりおろして加える。
3. ボールに卵白を入れてもったりとするまで泡立て、グラニュー糖を加えてメレンゲを作る。
4. 2に3のメレンゲを加えて混ぜ合わせ、型に流し入れる。
5. 65mmのホテルパン1枚にお湯を入れ、4を入れ【設定1】で予熱後、加熱する。
6. 加熱終了後、そのままスチコン庫内で20分庫内で保温する。
7. 保温後、プラストチャーで急冷する。

調理ポイント

- ◆ホテルパンを2枚重ねて使い、下からの熱を弱めると表面がひび割れにくい。
- ◆焼き色を付けたい場合は6の後、ホットエア160℃でお好みの色になるまで加熱する。