

Dessert Palette®

ベークドチーズケーキ

Baked cheesecake



◆材料 (直径15cm丸型1台分)

クリームチーズ	200g
グラニュー糖	80g
全卵	1個
レモン汁	15g(大さじ1)
生クリーム(35%)	200g
薄力粉	20g

◆底生地

ビスケット	60g
無塩バター	約25g
塩	ひとつまみ

◆POINT

滑らかな生地を作ることが大切です。
クリームチーズを良く練り、
ダマなくつくりましょう。

◆下準備

クリームチーズは常温においておく。
薄力粉をふるっておく。
型の底のみクッキングシートを敷いておく。
オーブンの予熱をしておく。

◆道具

大ボウル	×1
泡立て器	×1
ゴムベラ	×1
麺棒	×1
ふるい	×1
ジッパー付き袋	×1

1. 下準備



ビスケットを袋を入れ、粉碎する。
溶かしバターを加えてよく混ぜ、
しっとりさせる。
型に広げ、平らに押し込む。

POINT

粉々にしないとカットの時に崩れてしまう。

2. チーズを柔らかくする



クリームチーズをレンジで柔らかくする。
10秒ずつかけて溶かさないようにする。

POINT

チーズが溶けてしまうと、油が出てざらつく。
温かくならないよう注意する。

3. チーズを練る



チーズをダマがない状態によく練る。
材料を足してしまうと、だまを取るのは
大変なので、ここで必ずしっかり良く練る。

4. 材料を順番に入れる



レシピの上から順番に
材料を加えていく。
その都度よく混ぜたかどうか確認する。
混ぜすぎると分離することがあるので注意。
艶のあるきれいな生地に仕上げる。

5. 型に流す



あみでこして型に流す。
表面の生地を整える。

POINT

こすことでより滑らかな食感に仕上がる。

6. 焼き上がり



160~170℃のオーブンで45分ほど焼く。
ふるふると弾力がある状態。
表面に好みの焼き色が付けばOK。
一晩冷蔵するとよりしっとりとして美味しい。