

(一般社団法人) 全国料理学校協会認定校

佐々江料理学校

ニューヨークチーズケーキ

チーズ好きにはたまらない濃厚な味！

材料	50cc カップ [°] 10 個分	50cc カップ [°] 5 個分	
無塩バター クリームチーズ サワークリーム	25g 225g 100g	13g 113g 50g	
上白糖 全卵 卵黄	75g 1個 (L) 1個 (L)	38g 1/2個 (L) 1/2個 (L)	
コーンスターチ バニラビーンズ	8g 少々1/8	4g 少々1/16	

＜作り方＞

- ① バター、クリームチーズを室温にもどしておく。
- ② ボウルに①のバターを入れ泡立て器ですり混ぜ、続いてクリームチーズ、サワークリームを順次入れて混ぜる。
- ③ ザルでふるった砂糖を加えさらに混ぜ合わせる。
- ④ 全卵と卵黄を合わせてほぐし、分離しないように少しずつ③に加え混ぜる。 **ボイント！泡立てない**
- ⑤ バニラビーンズを加え混ぜる。
- ⑥ ふるったコーンスターチを加え合わせる。
- ⑦ カップに流し入れ、お湯をはった天板にのせる。
- ⑧ 160℃のオーブンで約35分、表面にうっすらと焼き色がつくまで焼く。

