

Super Steam バスクチーズケーキ

調理システム：クックサーブ

1/1ホテルパン：3台分

(ケーキ型)

写真

盛付写真



⑥加熱前 ホテルパン写真



⑥加熱後 ホテルパン写真



※写真は3台分、1/1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	200 g
	砂糖	60 g
	卵	100 g
A	生クリーム	135 g
	ラム酒	2 g
	コーンスターチ	5 g
栄養成分 エネルギー 1680 kcal ・ たんぱく質 31.4 g ・ 脂質 137.1 g ・ 炭水化物 72.9 g ・ 食塩 1.9 g		

作業手順

下 処 理 ・ 下 準 備	①	クリームチーズを常温に戻す。
	②	コーンスターチはふるっておく。
	③	ボウルに①、砂糖を入れて混ぜ合わせる。
	④	③に溶いた卵を少量ずつ分けて入れ、混ぜ合わせる。
	⑤	④にA、②を順に入れ、ゴムベラでさっくり混ぜ合わせる。
加 熱	⑥	オープンシートを敷いた型に⑤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 ・ 255℃ ・ 25分 ・ 風量2
提 供	⑦	加熱後、焼き網にのせ粗熱を取る。
	⑧	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、φ12cmを使用。型は深めがよい。
- ・ 手順③の際、だまにならないようにしっかりと混ぜ合わせる事。
- ・ オープンシートは、型より高めにカットし、しわくちゃにしてから使うとよい。
- ・ 手順⑥の際、表面がしっかり焦げるように焼成する。



Maruzen

株式会社マルゼン キッチンコンサルティング室作成

2025.8