

# 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！

オーブン下④

上火 180℃

下火 100℃

ダンパー強制開

材料	小 15 個(11cm パウンド型 146g) 又は 大 5 個(17cm パウンド型 438g)	小 30 個(11cm パウンド 146g) 又は 大 10 個(17cm パウンド型 438g)	下準備 型にクッキングシートを貼っておく
無塩バター	107g	214g	電子レンジで少し柔らかくなる位まで温めておく
クリームチーズ	965g	1930g	電子レンジ少し柔らかくなる位まで温めておく
サワークリーム	430g	860g	
上白糖 卵黄 全卵	322g 82g } 275g } <b>357g</b>	643g 164g } 550g } <b>714g</b>	全卵と卵黄は合わせて泡立てないように混ぜる
バニラビーンズ コーンスターチ	小さじ 1/6 33g	小さじ 1/3 65g	

卵黄を先に 82g 入れて、次に 357g になるまで全卵を入れる

## <作り方>

- ① ボールにバターを入れて泡立て器ですり混ぜる。
- ② クリームチーズを 2 回に分けて入れその都度泡立て器で混ぜる(湯煎しながらすると柔らかくなりやすい。)
- ③ クリームチーズが混ぜ合わさったら、サワークリームを一度に入れて混ぜる。
- ④ ざるでふるいながら上白糖を加えて混ぜる。(少しツブツブ感がある方がよい)
- ⑤ 卵(全卵+卵黄)を 3 回に分けて入れ混ぜる。(泡立てないように！)
- ⑥ バニラビーンズを加える。

- ⑦ コーンスターチをふるいながら入れ、泡立て器とゴムベラを使い2回交互に混ぜる
- ⑧ {全量一ボールの重さ(1778g)} ÷ 個数 = 146g になっているか計測する
- ⑨ 型に流し入れトントンして空気を抜く
- ⑩ オーブンに入れて約60℃のお湯はり焼成をする
- ⑪ オーブンは上火184℃、下火100℃で焼き上げる(小で24分、大で38分)  
ダンパー強制排気を行う

