

デザート

焼き物

南瓜のチーズケーキ

スチーマー
自動加湿オープン
オープン



●材料<22cmパウンドケーキ型>

南瓜(皮をむいて蒸した状態で)	250 g
クリームチーズ	150 g
牛乳	150 g
砂糖	60 g
卵	50 g
薄力粉	30 g

【飾り】

ホイップクリーム	適量
パンプキンシード	適量

●作り方

1. 南瓜は皮をむいてカットし、穴あきホテルパンに並べる
2. 予熱されたスチームコンベクションオープンで加熱する(モード①)
3. ミキサーに2の南瓜、牛乳を入れてなめらかになるまで攪拌する
4. 溶き卵にグラニュー糖をあわせておき、3に加えて更に攪拌する
5. 薄力粉も加え攪拌する。
6. パウンドケーキ型にオープンシートをしき、5の生地を流す
7. 予熱されたスチームコンベクションオープンで加熱する(モード②)
(竹串を刺し、何もついてこなくなるまで)
8. 型から取り出し、網の上で冷ます
9. 9を取り出しカットして器に盛り付け提供する

加熱前



加熱後



※写真は1/3ホテルパンを使用しています
その場合、レシピの分量だと少なめですので注意して下さい

●機器設定

モード	設定温度	目安時間	加湿	風量	使用備品
① オープン	170℃	45分	—	弱	22cmパウンドケーキ

●ポイント

南瓜はなめらかになるまでよく攪拌して下さい。
ミキサーですべて混ぜますのでとても簡単に仕上がります