

かぼちゃのバスクチーズケーキ

オープンモード



●材料<約15cm型>

かぼちゃ	200 g
クリームチーズ	200 g
グラニュー糖	60 g
玉子	2 個分
薄力粉	大さじ 1
生クリーム	150 g

【キャラメルソース】

グラニュー糖	100 g
水	おおさじ 1
生クリーム	100 g
塩	ひとつまみ
水	おおさじ 1

※鍋にグラニュー糖と水を入れて
沸々として色が茶色になったら
生クリームを加えて混ぜる。
仕上げに塩ひとつまみと水を加える

●作り方

- ① かぼちゃの皮を剥き、カットする
- ② ①のかぼちゃを穴あきホテルパンに並べる
- ③ 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)
- ④ ③のかぼちゃを裏ごしする
- ⑤ 室温に戻したクリームチーズを滑らかなになるまで混ぜる
- ⑥ グラニュー糖を加えて混ぜ、裏ごししたかぼちゃを加え更に混ぜる
- ⑦ 溶き卵を数回に分けて加えながら混ぜる
- ⑧ 薄力粉を加えて混ぜる
- ⑨ 生クリームを3回に分けて加えながら混ぜる
- ⑩ 大きめにカットしたオープンシートを型に敷く※point参照
- ⑪ ⑨の生地を流し込む
- ⑫ 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)



加熱前



加熱後

●機器設定

	モード	設定温度	目安時間	加湿	風量	使用備品
1	スチーマーモード	98°C	20分	—	弱	穴あきホテルパン
2	オープンモード	220°C	30分	—	弱	15cm型 オープンシート



オープンシートは水に濡らしクシャとさせてから型に敷きます。
生地が焼き上がったならブラストチラーで急速冷却または、粗熱をとりラップをして
冷蔵庫で一晩ねかせます。