

調理システム： クックサーブ

1/1ホテルパン： 2台分

(ケーキ型)

写真

盛付写真



⑦加熱前 ホテルパン写真



⑦加熱後 ホテルパン写真



※写真は1台分、1/2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 170 g

卵黄 50 g

牛乳 100 g

レモン果汁 12 g

薄力粉 18 g

卵白 75 g

グラニュー糖 50 g

栄養成分 エネルギー 1147 kcal ・ たんぱく質 34.9 g ・ 脂質 77.0 g ・ 炭水化物 73.8 g ・ 食塩 1.7 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 ボウルで①をよく練り、卵黄を少量ずつ分けて入れ、混ぜ合わせ、さらに牛乳を少量ずつ分けて入れ、混ぜ合わせる。
	③ ②にレモン果汁を入れ、混ぜ合わせ、ふるった薄力粉を入れ、ゴムべらでさっくりと混ぜ合わせる。
	④ 卵白にグラニュー糖を少量ずつ分けて入れ、8分立てにする。
	⑤ ③に④を少量ずつ分けて入れ、混ぜ合わせる。
	⑥ オープンシートを敷いた型に⑤を流し、空気抜きをする。
加熱	⑦ 80~90℃の湯をはった65mmホテルパンに⑥を並べ、予熱したスチコンで加熱する。（ステップ調理）
	使用ホテルパン 65mm[1] 調理設定 热風 ・ 160℃ ・ 15~20分/ダンパー開 ・ 風量2
	使用ホテルパン 65mm[2] 調理設定 热風 ・ 110℃ ・ 50~60分 ・ 風量2
保存	⑧ 加熱後、扉を開けず、スチコンに入れたまま粗熱を取る。
	⑨ ラップをして一晩チルド庫で保存する。
提供	⑩ 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φ15cmを使用。
- ・ 手順②の際、卵黄を入れると分離しやすい為、少量ずつ入れる。
- ・ 手順④の際、メレンゲを立てすぎないようにする。
- ・ 生地表面のひび割れを防ぐ為に、オープンシートにバターを塗るとよい。
- ・ 風除けの為、ケーキを入れている一段上に、穴あきホテルパンを逆さにして被せるように入れるとよい。
- ・ 手順⑨の際、ケーキはとても柔らかい為、一晩チルド庫で保存してから型を外すとよい。