

# Super Steam スフレチーズケーキ

調理システム：クックサーブ

1/1ホテルパン：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、ゴムベラ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	熱風	・ 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	熱風	・ 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	ラップをして一晚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、一晚チルド庫で保存してから型を外すとよい。



Maruzen

株式会社マルゼン キッチンコンサルティング室作成

2025.12