

チーズケーキ



昔ながらのチーズケーキ

昔ながらのカッテージチーズの味を現代風アレンジ。
濃厚なチーズの味をお楽しみいただけます。



年間商品として お勧めです。

【材料名】	【製法】															
<table><tr><td>クリームチーズ</td><td>200 g</td><td>32.6%</td></tr><tr><td>デリッシュカスタープレーン</td><td>260 g</td><td>42.3%</td></tr><tr><td>牛乳</td><td>90 g</td><td>14.7%</td></tr><tr><td>グラニュー糖</td><td>64 g</td><td>10.4%</td></tr><tr><td></td><td>614 g</td><td>100.0%</td></tr></table>	クリームチーズ	200 g	32.6%	デリッシュカスタープレーン	260 g	42.3%	牛乳	90 g	14.7%	グラニュー糖	64 g	10.4%		614 g	100.0%	<ol style="list-style-type: none">① 手鍋に牛乳、グラニュー糖を入れて温めておく。② クリームチーズ、デリッシュカスタープレーンをフードプロセッサーに入れて滑らかになるまで回す。③ ②に①をゆっくりと合わせる。④ ③を裏ごししてドロッパーで流す。 <div style="border: 1px solid black; padding: 10px; margin-top: 20px;"><p>焼成： 上火： 210℃/下火： 190℃ 30分 湯銭焼（下駄あり）</p></div>
クリームチーズ	200 g	32.6%														
デリッシュカスタープレーン	260 g	42.3%														
牛乳	90 g	14.7%														
グラニュー糖	64 g	10.4%														
	614 g	100.0%														

タカ食品

デリッシュカスタープレーン
2.5Kg × 4

レシピ一覧へ

この処方では当社試作室での試作例です。
実際の条件は、試作・確認の上、ご決定をお願い致します。

タカ食品工業株式会社

文書番号:Ka101019