

# ベイクドチーズ・ブルーベリー



果肉たっぷりのブルーベリーソースを包み込んだベイクドチーズ。

コクのあるチーズ生地に、ワイルドブルーベリーの果肉がたっぷり入ったブルーベリーソースを中央に入れて焼き上げたベイクドチーズケーキです。



通年でお勧めです。

【材料名】	【製法】																																													
<p>&lt;チーズ生地&gt;</p> <table border="1"> <tr><td>クリームチーズ</td><td>250 g</td><td>34.6%</td></tr> <tr><td>全卵</td><td>100 g</td><td>13.9%</td></tr> <tr><td>グラニュー糖</td><td>90 g</td><td>12.5%</td></tr> <tr><td>コーンスターチ</td><td>20 g</td><td>2.8%</td></tr> <tr><td>生クリーム</td><td>200 g</td><td>27.7%</td></tr> <tr><td>ホワイトチョコレート</td><td>50 g</td><td>6.9%</td></tr> <tr><td>レモン果汁</td><td>12 g</td><td>1.7%</td></tr> <tr><td></td><td>722 g</td><td>100.0%</td></tr> </table> <p>&lt;フィリング&gt;</p> <table border="1"> <tr><td>フルゴロブルーベリー</td><td>25 g</td><td></td></tr> </table> <p>&lt;パートシュクレ&gt;</p> <table border="1"> <tr><td>バター</td><td>200 g</td><td>25.2%</td></tr> <tr><td>粉糖</td><td>130 g</td><td>16.4%</td></tr> <tr><td>全卵</td><td>32 g</td><td>4.0%</td></tr> <tr><td>卵黄</td><td>32 g</td><td>4.0%</td></tr> <tr><td>薄力粉</td><td>400 g</td><td>50.4%</td></tr> <tr><td></td><td>794 g</td><td>100.0%</td></tr> </table>	クリームチーズ	250 g	34.6%	全卵	100 g	13.9%	グラニュー糖	90 g	12.5%	コーンスターチ	20 g	2.8%	生クリーム	200 g	27.7%	ホワイトチョコレート	50 g	6.9%	レモン果汁	12 g	1.7%		722 g	100.0%	フルゴロブルーベリー	25 g		バター	200 g	25.2%	粉糖	130 g	16.4%	全卵	32 g	4.0%	卵黄	32 g	4.0%	薄力粉	400 g	50.4%		794 g	100.0%	<p>① フードプロセッサーに軟らかくしたクリームチーズと全卵の半量を加え攪拌する。</p> <p>② グラニュー糖とコーンスターチを混ぜ合わせ、①に半量を加え攪拌する。</p> <p>③ 残りの全卵とグラニュー糖、コーンスターチ、生クリームを加え攪拌する。</p> <p>④ 溶解したホワイトチョコレートを混ぜ合わせ、レモン果汁も加えて十分に攪拌しなめらかな生地にする。</p> <p>⑤ セパレート紙を敷いた型に、焼成後砕いたパートシュクレを20g入れる。</p> <p>⑥ チーズ生地を110g平らに入れる。</p> <p>⑦ フルゴロブルーベリーを中央部分に丁寧にのせる。</p> <p>⑧ その上からチーズ生地を60g、ブルーベリーが広がらないように入れ、表面を平らになら</p> <p>&lt;パートシュクレ&gt; 焼成後フードプロセッサーで粉砕する。</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;"> <p>焼成：型55×115mm                      上火：170℃/下火：160℃ 25分                      上火：150℃/下火：150℃ 20分                      (湯煎焼き)</p> </div>
クリームチーズ	250 g	34.6%																																												
全卵	100 g	13.9%																																												
グラニュー糖	90 g	12.5%																																												
コーンスターチ	20 g	2.8%																																												
生クリーム	200 g	27.7%																																												
ホワイトチョコレート	50 g	6.9%																																												
レモン果汁	12 g	1.7%																																												
	722 g	100.0%																																												
フルゴロブルーベリー	25 g																																													
バター	200 g	25.2%																																												
粉糖	130 g	16.4%																																												
全卵	32 g	4.0%																																												
卵黄	32 g	4.0%																																												
薄力粉	400 g	50.4%																																												
	794 g	100.0%																																												

## タカ食品

フルゴロブルーベリー 1kg×6 (果肉入りソース)	
-------------------------------	--

この処方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

No.: 31001

文書番号: Ka030720