

辻調ごちそうクッキング 焼きチーズケーキ

調理:エコール 辻 東京 洋菓子教授 大熊 恵

ベイクドチーズケーキ

(ゲバツケナー・ケーゼクーヘン)

直径 24 cm高さ 5 cmセルクル 1 台分

<材料>

ミルベタイク(練り込みパイ生地)

薄力粉	480g
バター	320g
砂糖	160g
全卵	50g
卵黄	40g
塩	2g
レモンの皮のすりおろし	1g
バニラエッセンス	少量

クヴァルクフルンク(チーズクリーム)

クヴァルク	500g
サワークリーム	130g
砂糖	160g
コーンスターチ	70g
塩	1g
レモンの皮のすりおろし	1 個分
卵	155g
生クリーム	180g
レモン果汁	30g

その他の材料

サワーチェリーのシロップ漬け	250g
サワーチェリーのシロップ	250g
キルシュ酒	65g
マジパンローマッセ	50g
サワーチェリーの漬け汁	15g
ビターアーモンドエッセンス	少量



< 下準備 >

ミュルペタイクを作る(前日)

(準備)・バターを室温に戻す。

・薄力粉をふるう。

1. 常温に戻したバターを製菓用ミキサー(パレット使用)で攪拌し、ダマのない状態にする。



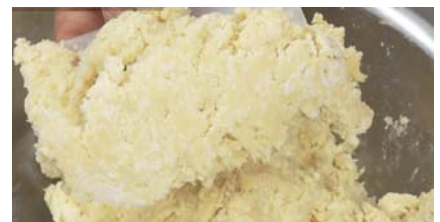
2. グラニュー糖を加えて攪拌し、全卵と卵黄を混ぜたものを少しずつ加えてさらに攪拌する。
*機械がない場合は、泡立て器の針金部分に手をかけてしっかり握り、すり混ぜる。



3. 塩とバニラエッセンスを加えて攪拌する。



4. ボウルに薄力粉を入れ、③を加えてカードで切り混ぜる。



5. 粉気がやや残っている程度でまとめてビニール袋に入れてめん棒で押さえて平たくのばしまとめ、冷蔵庫で休ませる。



詰め物を準備する(前日)

サワーチェリーのシロップ漬けは、シロップと実に分ける。そのシロップとキルシュ酒を合わせ、そこに実を戻して一晩置く。



ミュルベタイクを空焼きして、型の準備をする

(準備)・漬け込んだサワーチェリーの汁気を切る(漬け汁のうち 15g は取っておく)。

・オーブンを予熱する。

1. 冷えて固まったミュルベタイクを、1台につき300gずつ計量して分割する。麺棒で叩いて固さを調整し、打ち粉(分量外:強力粉を使用)をしながら1台につき直径約26cm、厚さ約5mmにのばし、ピケローラーでピケする。プレートに移し、180℃のオーブンで約20分焼く。



2. 焼き上がったら温かくてやわらかいうちに、セルクルに合わせて切り、セルクルをはめる。



3. マジパンローマッセに取っておいたサワーチェリーの漬け汁を少しずつ加えてカードですり混ぜ、ビターアーモンドエッセンスを加える。



4. 空焼きしてセルクルをはめたミュルベタイクの上に塗り広げる。



5. セルクルにバター(分量外)を塗り、幅 10 cmに切ったオーブンペーパーを貼りつける。



6. 汁気を切ったサワーチェリーを、円の中央を避けてちらす。



チーズクリームを作り、焼き上げる

(準備)・コーンスターチ、砂糖、塩を混ぜ合わせておく。

・レモンの皮をすりおろし、果汁は絞ってこしておく。

1. 生クリームを泡立てる。



2. クヴァルクにサワークリームを加えて混ぜ、コーンスターチ、砂糖、塩を合わせたものを加え、レモンの皮のすりおろしと卵を少しずつ加えて混ぜる。



3. 泡立てた生クリームを②に加えて混ぜ合わせ、最後にレモン果汁を加えて混ぜる。



4. 準備した型に流し入れ、平らにならす。



5. 180℃のオーブンで約 65 分焼く(下火 150℃)。

6. 粗熱が取れたら、クーラーなどに移し、セルクルと紙をはずして冷ます(一晩冷蔵庫で冷やしたほうが切りやすい)。

