



ボーナスレシピ

バスクチーズケーキ



@lubovicveti

こんにちは！



私はリュバ・クズミチェワ（Lyuba Kuzmicheva）です。パティシエでありブロガーでもあります。限定ボーナスレシピを皆さんにお届けできることをとても嬉しく思います！私のチャンネルでは一度も公開したことのない、特別なサンセバスチャン・チーズケーキ（バスクチーズケーキ）のレシピをフォロワーの皆様のためにご用意しました。このレシピはスイーツ好きの方にとって真の発見となるはずです。きっと気に入っていただけると思います。私の詳しい手順とアドバイスに従って、完璧なチーズケーキを作るチャンスをお見逃しなく！

今、サンセバスチャン・チーズケーキはとても人気があります！数あるチーズケーキの中でも、最もユニークなものです。その特徴は、土台（ボトム）が一切ないこと。外側は特徴的な焦げ目があり、内側は信じられないほどクリーミーでなめらかな食感です。ちなみに、焦げ目は全く苦くありません！このチーズケーキは他の何とも比べられない美味しさで、絶対に試してみる価値があります！

材料

直径18cm、重さ1.3kg

生クリーム（乳脂肪分33%）	350 g
卵（Lサイズ 4個）	230 g
クリームチーズ	600 g
砂糖	120 g
コーンスターチ	25 g
レモン汁（レモン1/2個分）	15 g

作り方

すべての材料は常温に戻しておきます。砂糖とコーンスターチを混ぜ合わせます。グラスに卵を割り入れ、白身と黄身がしっかり混ざるように泡立て器で溶きほぐします。クリームチーズに砂糖とコーンスターチの混合物を加え、よくすり混ぜます。溶き卵を数回に分けて加え、その都度なめらかになるまでしっかりと混ぜ合わせます。最後にレモン汁を加えて混ぜます。



焼き型の内側にクッキングシートを大きく敷き詰め、型の底と側面が完全にシートで覆われるように整えます。セルクル（底のないリング型）を使用する場合は、まずアルミホイ

ルで底を作り、その内側にクッキングシートを敷きます。金属製の型の内側に紙の型があるような状態になります。準備した型に生地を流し込みます。

「焼く」工程は、おそらく最も重要で最も難しいポイントであり、仕上がりを大きく左右します！目指す仕上がりは、焦げた表面、チーズケーキの上部と底面にある少し硬めの層、そして非常に柔らかくクリーミーな中心部です。難しいのは、クリーミーな食感を保ちながら焦げ目をつけることです。少しでも長く焼きすぎると、ただの硬いベイクドチーズケーキになってしまい、特別なものではなくなります。逆に焼き時間が短すぎると、サンセバスチャン・チーズケーキの代名詞であり、極上のクリーミーさを閉じ込めるあの「焦げ目」ができません。



したがって、理想の結果を得るには、チーズケーキを焼く温度と時間のバランスを見つける必要があります。これはお使いのオーブンの特性に大きく依存します。何度か試行錯誤が必要かもしれません！チーズケーキは230°C*の高温で焼きます。時間は30～35分を超えないようにしてください。この時間内で焦げ目をつける必要があります。私の焼き方は次の通りです：通常の上下加熱モードで20分焼き、その後コンベクション（熱風循環）または上火グリルモードで10分焼きます。これより短い時間で済む場合もあります。見た目は非常に不安定（揺れる状態）なので、生焼けのように感じるかもしれません。しかし、重要なのはそれを恐れず、さらに焼こうとしないことです。そうしないと固いチーズケーキになってしまいます。焼いている間、チーズケーキは大きく膨らみますが、冷めると再び沈みます。

まず室温で完全に冷まし、その後冷蔵庫で6時間ほど冷やします。これでチーズケーキの完成です。

チーズケーキは、ベリーやチョコレートのソースなど、様々なトッピングと共に提供されます。

しかし、その比類のない食感と繊細なクリーミーな味わいを純粹に楽しむなら、何もかけずにそのまま食べるのも素晴らしいです！

* すべての温度は摂氏（°C）で表記されています。

華氏（°F）に変換するには、数値を1.8倍して32を足してください。

フォローする



YouTube

@LyubaKuzmicheva



Telegram

ブログ



ボット電卓

型のサイズ計算



Instagram

@lubovicveti

Lyuba

リュバ・クズミチェワ