

2024年

# 第1回 山形ガス料理教室

2024年1月29日開催



【講師】彩花亭時代屋 鈴木信也先生

## チョコレートのバスクチーズケーキ

材料（15cm型 5号デコ缶 4人分）

クリームチーズ	200g	グラニュー糖	50g	卵（M玉）	2個
生クリーム	200g	バニラビーンズ	1/2本	バター（型塗り用）	10g
チョコレート （クベルチュール60%）	120g	コーンスターチ （片栗粉代用可）	10g	ホワイトキュラソー （コアントロー）	5cc
付け合わせ用 イチゴのコンポート					
イチゴ	12粒	グラニュー糖	20g	レモン汁	15cc
白ワイン	20cc				

### 手順

- ① クリームチーズを200Wのオーブンで20秒温める。
- ② ①とグラニュー糖を滑らかになるまで練り合わせる。
- ③ 割った卵を湯煎で人肌になるまで温めながら、ホイッパーでかき混ぜる。
- ④ ②に③を3～4回に分けて入れながら、ホイッパーでかき混ぜる。  
※分離しないように
- ⑤ ④にコーンスターチを入れ、かき混ぜる。
- ⑥ 生クリームを湯煎で人肌になるまで温める。
- ⑦ チョコレートを湯煎で溶かし、⑥とコアントローを入れ真ん中からゆっくりかき混ぜる。
- ⑧ ⑦に⑤を入れ、真ん中からかき混ぜる。
- ⑨ 大きめにカットしたクッキングシートを丸め、水に濡らして広げたものを、バターを塗った型に敷く。
- ⑩ オーブンを210℃に余熱し、その後20～25分焼く。
- ⑪ 焼きあがったら粗熱をとり、冷蔵庫に一晩寝かせる。すぐ食べる場合は、氷水を入れたバットに⑩を入れ、冷凍庫で20分寝かせる。

付け合わせ用 イチゴのコンポート

- ① イチゴにグラニュー糖をまぶし、10分脱水させる。
- ② 鍋に①と白ワインを入れ、沸騰させてからレモン汁を入れる。
- ③ ②を氷水で冷やす。

