

# カンパンを台にしたチーズケーキのつくり方

材料：(18cm×18cmスクエア型)

クリームチーズ	250g	フィラデルフィアは250グラムで売ってますが、国産メーカーは200グラムが多いです。
グラニュー糖	60g	
卵	2個	
生クリーム	200cc	
コーンスターチ	20g	
レモン汁	大さじ1	

<台> ※できれば先につくって最低でも2時間冷蔵庫で冷やしておく!!!

カンパン	50g
バター	25g



18cm丸型でもOK



## 用意するもの：

型(18cm角の型)：クッキングシートを敷いておきます。底取れがあれば便利♪

麺棒：カンパンを砕くのに使います。

ミルサー：カンパンを粉状にします。

ゴムベラ：混ぜるときに使用しますが2本あると便利。一本は木製のヘラでもOK→液状になったら泡だて器でもOK

ポール小：溶かしバターとカンパンの粉を混ぜるのに使います。

ポール大：材料を混ぜ合わせるときに使用します。

私は、大きいカップ型の耐熱容器を使用しています。

クリームチーズを容器に入れてレンジでチンしてやわらかくし

そのまま、あとの材料を入れて混ぜるのに便利です。

## つくりかた：

【1】クリームチーズを室温に戻す。(急いでいるときは40秒チン)

【2】カンパンを細かく砕いて粉状にします。

50gは数にして20個くらいです。

これをストックバックなど丈夫なビニール袋にいれます。



最初は体重を掛けて押し付けるようにするようにしてカンパンのうえに麺棒を転がします。

※注意

叩いて砕かないで！叩くと音がうるさいし、ビニールが破れます。



このくらい大きになったらOKです。

ミルサーの容器にいれ、細かくします。

※注意 大きさはミルサーの能力にもよりますので説明書にしたがってください。



【3】バターを溶かして【2】のカンパンの粉と混ぜます。

粉状になりました。



バターの量は正確にっ！  
少なくても後で固まらないし、  
多すぎると型に敷き詰める際に  
ヘラに粉がまとわりついて  
あーイライラって感じになります。

最初はサーッと混ぜる感じ・・・

汁気がなくなったら上から  
トントンと刻む感じで・・・

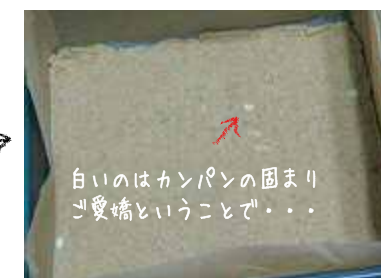
【4】クッキングシートを敷いた型の底に敷き詰めます。 ※できれば先につくって最低でも2時間冷蔵庫で冷やしておく!!!



ある程度ヘラで均したら  
上からトントン刻む感じで  
少しづつ広げていきます。  
厚くなっている部分を薄く  
する感じでトントン根気よく  
続けると自然に広がっていき  
ます。  
生地がこびりついてくるかも  
しれませんが、手でぬぐって  
落としてトントンです。  
絶対にヘラを横にスライド  
させないこと。あくまでも上下  
運動ですヨ！

ここまできたらもう一息。  
四隅もしっかりとね！  
(5分でできたらマロ級!!) ✓

日本庭園の砂庭のように波紋  
ができてます。庭師みたい♪



麺棒でやさしく(麺棒の重さ  
を感じながら)トントン波紋を  
消す感じで・・・

平らになりました。厚さは1.5ミリ  
(計ったことないけど・・・)  
くらい? →時間があれば冷蔵庫へ入れて固める。

【5】クリームチーズをやわらかくなるまで練ります。



フィラデルフィアのクリームチーズだと250グラムですが、国産だと200グラムが多いので2つ買って余らせる羽目に・・・

根気よく混ぜて練って固まりをつぶし、お味噌くらいのやわらかさに・・・  
ここできちんと練っておくと後が楽です。

【6】グラニュー糖を入れて混ぜます。



私はマカロン用の非常に目の細かい特細目グラニュー糖を使用しています。なんたって2キロも買っちゃいましたからね♪  
上白糖を使うと焼き目がきつくなって焦げることがあるので使わないほうが無難です。

はじめは切るようにさっくりと混ぜます。

粉気がなくなったら左右または手前から奥と直線的にヘラを動かしてなじませ、最後にボールの周りについた生地を落とすようにかき混ぜます。

【7】オーブンを余熱します。170℃で焼き上げますので余熱は190℃で余熱します。  
+20℃にする理由は、オーブンのドアを開けたときの温度低下を見越してのことです。

【8】卵を1つずつ直接割り入れて混ぜます。(ここから泡だて器でもOK)



卵は全卵です。

一個ずつ直接割り入れますが、殻が入らないように一旦別の器で割ってからでも良いですね。

初めは切るように上下トントンしてください。

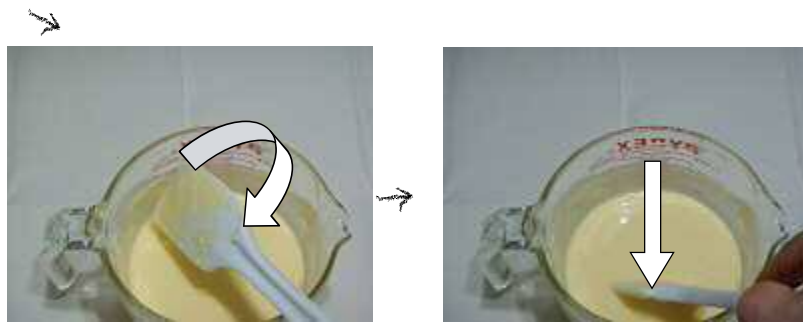




ある程度卵が崩れたら、パウンドケーキなどの粉物を混ぜる要領で奥から手前にヘラを動かし・・・

手前にきたら底からすくい上げるようにヘラを・・・

くるっと・・・



360度回転して・・・

再び奥から手前・・・という動作を完全に生地と卵が混ざるまで繰り返します。

【9】生クリームを入れて混ぜます。



生クリームを入れて・・・

ヘラを手前・・・



奥に動かしてよく混ぜます。

【10】 コーンスターチを入れて混ぜます。



コーンスターチを【9】に入れて  
ヘラを切るようにトントン上下  
します。

必ずダマになりますので、ヘラ  
2本ですり合わせるようにして  
ダマを潰します。



泡だて器で混ぜてもOKです。  
ヘラでやる場合はダマを潰してから  
【8】の要領で粉気がなくなるまで生地を混ぜます。  
奥→手前→くると360度のすくい上げですヨ!



まださらさらって感じですよ。

【11】 レモン汁を入れて混ぜます。

レモン汁を入れてよく混ぜます。  
ヘラなら奥→手前。  
泡だて器ならくるくるです。



コーンスターチのときより  
粘りがでています。

【12】 冷蔵庫から冷やしておいた型をとりだし、生地を注ぎます。



【13】型を天板において余熱が完了したオーブンに入れます。190℃の設定から170℃に変更し、45～50分焼きます。

【14】焼き上がりました♪

荒熱を取ってから、冷蔵庫へ。冷やしてから型から外し、切り分けます。

底取れ方式の型でない場合はひっくり返してはけません。

その場合は、焼き面（つまり上面）にクッキングペーパーを当てて、手にこびりつかないようにしてから慎重にひっくり返します。



焼き上がりは焼き面が膨らんでいます。



荒熱がとれるとへこみます・・・



丸型も焼き上がりは焼き面が膨らんでいます。



ケーキクーラーは餅焼き網です(^\_^)