



なめらか ゴータチーズケーキ

ゴータチーズを配合したなめらかなチーズフィリングを加えた、しっとり濃厚なスフレチーズケーキです。

【材料】

▼スポンジ生地

スポンジスライス(φ18cm、1cm厚)

▼スフレ生地

卵黄	150	}	①
上白糖	50		
薄力粉	100		
牛乳	750	}	③
◎ラブルガトールブルーニユ	50		
◎デリッシュゴータ	180		
◎LRサワークリームR	150	}	④
クリームチーズ	170		
卵白	150		
上白糖	100	}	⑤

【作り方】

▼スフレ生地

- (1) ①を合わせ、混合します。
- (2) ふるった②を加え、混合します。
- (3) 沸騰した③の1/3を加え、混合します。
- (4) 残りの③を少しずつ加え、混合します。
- (5) ④を加え、混合します。
- (6) ⑤にてしっかりとしたメレンゲを作り、(5)に合わせ
最終比重0.63～0.65前後
- (7) 型にスポンジを敷き、生地を流します。生地重量
600g (6号デコ型)
焼成 上火170℃ 下火160℃ 60分前後
(湯煎焼き、ダンパー開放)
- (8) 焼成冷却後、ナパージュを表面に塗り、8等分に
カットします。

◎印は月島食品グループの製品です。製品の詳細はQMSサイト内【製品一覧】の製品カタログでご覧いただけます。



月島食品工業株式会社

www.tsukishima.co.jp

〒134-8520 東京都江戸川区東葛西3-17-9

東京本社 03-3686-1221
札幌営業所 011-721-4341
仙台営業所 022-247-0121
名古屋営業所 052-501-6311
大阪営業所 06-6385-6651
中四国営業所 086-242-2800
福岡営業所 092-624-2212

QMSサイトはこちら

