



ニューヨーク チーズケーキ

クリームチーズとサワークリームを使った、濃厚なコクとさっぱりとした後味が魅力のチーズケーキです。

【材料】

▼生地(7号デコ台 1台分) g

- | | | |
|-------------|-----|---|
| クリームチーズ | 600 | ① |
| ◎LRサワークリームR | 300 | |
| ◎ルミナスレグノ | 45 | |
| グラニュー糖 | 180 | |
| トレハロース | 150 | |
| 食塩 | 1.5 | |
| 全卵(正味) | 180 | ② |
| レモン果汁 | 15 | ③ |
| 薄力粉 | 60 | ④ |

【作り方】

- ①を混合します。
- ②を2回に分けて加えます。
- ③を加えます。
- ④をふるい加えます。
- セパレート紙を敷いた7号デコ台に生地を1,500g流し、焼成します。
焼成 150℃/170℃ 70分前後
(湯煎焼き・ダンパー開放)
- 冷却後12等分にカットします。

■LRサワークリームR

さわやかな酸味とコクが凝縮した殺菌済みのサワークリームです

【入目・荷姿】
①6kg(1kgピロー×6本)
②12kg(4kgピロー×3)



◎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

