

# 味噌バスクチーズケーキ



★アレルギー表示(調味料含まず)

卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに
あわび	いか	いくら	オレンジ	キウイ	牛肉	くるみ
さけ	さば	大豆	鶏肉	バナナ	豚肉	松茸
もも	山芋	りんご	ゼラチン	ごま	カシューナッツ	

1人分				
エネルギー		kcal	たんぱく質	g
脂質		g	炭水化物	g
食塩相当量		g	原価	円

～材料～ 18cmケーキ型 1台分

・ クリームチーズ(常温)	400g	・
・ 赤みそ	30g	・
・ グラニュー糖	200g	・
・ 卵M	3個	・
・ 薄力粉	10g	・
・ 生クリーム(乳脂肪分45%以上)	200cc	・
・		・

設定	モード	水蒸気量/風量	時間	温度
1	ホットエアー	--/無風	40分	200℃

## 作り方

- 1 クリームチーズ、赤みそ、卵、グラニュー糖、薄力粉、生クリームの順に材料を加えながらフードプロセッサーで生地を作る
- 2 オーブンシートを敷いた型に生地を流し込み、型ごと数回台に落として生地の空気を抜く
- 3 予熱したスチコン【設定1】で加熱する
- 4 常温で粗熱を取る

ホシザキ東海株式会社 コンサル室

### \*ポイント

- ・まるでキャラメルのような風味です
- ・話題のバスクチーズケーキも風量調節で簡単にできます

