

Uji Matcha Cheese Cake

recette par FUJITA Koji "Fujita Labo"

宇治抹茶チーズケーキ 〈作りやすい分量〉

〔サブレ生地〕

京都宇治抹茶「吉祥」……10g
ごま油(太白胡麻油)……10g
発酵バター……55g
20%加糖凍結卵黄(キューピー)……100g
粉糖……50g
塩……1g
薄力粉……45g
ベーキングパウダー……2g
〈総量……273g〉

- ①吉祥とごま油を混ぜ合わせる。
- ②スプレッド状のバターに加糖卵黄を入れ、しっかりと乳化させる。
- ③②に①を加え合わせる。
- ④ミキサーボウルに粉類と③を入れ、ピーターで混ぜ合わせる。
- ⑤シルパットに生地を40gずつ絞り、135°Cのコンベクションオープンで約35分焼成する。

〔アパレイユ〕

クリームチーズプラス(ケスクレム)……375g
グラニュー糖……105g
トレハロース……35g
凍結全卵(キューピー プレシヤスエッグ)……95g
20%加糖凍結卵黄(キューピー)……30g
京都宇治抹茶「霧香」……35g
ごま油(太白胡麻油)……35g
生クリーム(45%)……125g
〈総量……835g〉

- ①ミキサーボウルにクリームチーズと糖類を入れてピーターで混ぜる。
- ②卵類を加えて混ぜ合わせる。
- ③6〜7分立てした生クリームを合わせ、低速で均一化させる。
- ④霧香とごま油を混ぜ合わせる。
- ⑤③に④を加え合わせる。
- ⑥4号サイズのデコ缶にペーパーとサブレをセットし、上に⑤を270gずつ流し入れて表面を整える。
- ⑦上火200°Cのデッキオープンに逆さま板をセットし、約20〜25分焼成する。
- ⑧型ごと粗熱を取って冷凍庫に保管する。



レシピ協力「藤田ラボ」
藤田 浩司 氏

〈レシピ動画へのリンク〉

<https://youtu.be/MrMNLKKJets>

