

Cheesecake Exotique

recette par Koji Fujita "FUJITA LABO"

エキゾチックチーズケーキ 〈作りやすい分量〉

〔ココナッツのサブレ〕 〇80×45mmセルクル使用

発酵バター……90g
グラニュー糖……45g
塩……1g
加糖卵黄……20g
薄力粉(日本製粉 アフィナージュ)……100g
ココナッツファイン……20g
ベーキングパウダー……2g
〈総量……278g〉

- ①ミキサーボウルにグラニュー糖、塩、薄力粉、ココナッツファイン、ベーキングパウダーとサイコロ状の冷たいバターを入れ、低速でピーターでなじませる。
- ②冷たい加糖卵黄を入れ、バターのダマがない状態まで混ぜ合わせる。
- ③ひとまとまりになったらベーキングペーパーで生地をはさみ、厚さ約3mmに伸ばして冷凍する。
- ④成形できる硬さに固まったらセルクルで抜き、セルクルごとシルパンを敷いた天板にのせて約130°Cのコンベクションオープンで約20分焼成する。
- ⑤粗熱が取れたらセルクルからサブレを外す。

〔エキゾチック・チーズフィリング〕 〇80×45mmセルクル使用

エキゾチックフルーツピューレA……100g
グラニュー糖……50g
トレハロース……50g
ル・カンテンウルトラ……10g
生パルメザンチーズ……20g
クリームチーズ(BUKO)……270g
エキゾチックフルーツピューレB……100g
全卵……40g
加糖卵黄……60g
〈総量……700g〉

- ①グラニュー糖、トレハロース、ル・カンテンウルトラをよく混ぜ合わせ、解凍したピューレAを合わせて電子レンジで沸騰させる。
- ②パルメザンチーズをよく混ぜ合わせ、30°Cくらいまで粗熱を取る。
- ③ミキサーボウルにクリームチーズと冷凍のままのピューレBを入れ、ピーターで均一に混ぜ合わせる。
- ④③に②を加え混ぜ、全卵と加糖卵黄を混ぜ合わせる。
- ⑤耐熱ラップをセットしたセルクルに100gずつ計量し、重ねた湯煎天板で上火150°C・下火130°Cのデッキオープンに入れ、上火・下火ともにオフにして約25分焼成する。
- ⑥粗熱が取れたら冷凍庫で冷やし固め、底面を上にしてセルクルから外す。

〔ココナッツのコーティングチョコレート〕

ホワイトチョコレート……100g
ごま油(太白胡麻油)……50g
ココナッツファイン……35g
〈総量……185g〉

- ①ホワイトチョコレートとごま油を合わせて人肌に溶かし、ローストしたココナッツファインを混ぜ合わせる。

〔デコレーション〕

ローストココナッツファイン
プードルデコール

- ①サブレの表面にコーティングチョコレートをトランベシ、冷凍して固めたチーズフィリングをのせて接着させる。
- ②接着部分のサイドにローストココナッツファインを付け、上からプードルデコールをふる。



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/sPGp19g6bHQ>

