

Stick Cheesecake

recette par FUJITA Koji “Fujita Labo”

スティックチーズケーキ 〈作りやすい分量〉

〔パート・フォレストフルーツ〕

(340×240mmフレキシバット使用)

冷凍フォレストフルーツ……200g

カシスピューレ……170g

ココナッツシュガー……200g

アルロース……100g

クエン酸……2g

粉寒天(伊那食品工業 JM-80)……18g

マダガスカル産バニラエキス

(Vanillor)……15g

〈総量……705g〉

- ①手鍋に冷蔵庫で解凍したフォレストフルーツとカシスピューレを入れる。
- ②ココナッツシュガー、アルロース、クエン酸、粉寒天をよく合わせる。
- ③①に②を加えて火にかけ、混ぜながら沸騰させる。
- ④火から下ろしてバニラエキスを混ぜ合わせ、ハンドブレンダーで軽くフルーツを砕く。
- ⑤フレキシバットに流し入れ、冷凍庫で冷やし固める。

〔シュトロイゼル〕 370×270mmカードル使用

アーモンドパウダー……70g

ココナッツシュガー……70g

中力粉……70g

食塩……1g

スペキュロスパウダー……2g

無塩バター……70g

〈総量……283g〉

- ①ミキサーボウルに冷蔵保管した粉類を全て入れる。
- ②細かく砕いた冷たいバターを加え、ピーターを使い低速から中低速で全体がそばら状になるまで混ぜ合わせる。
- ③天板にシルバットを敷いてカードルをセットし、②を均一に敷き詰める。
- ④水を吹きかけ、135～140℃のコンベクションオープンで約25～30分焼成する。

〔マドレーヌ〕 370×270mmカードル使用

無塩バター……145g

全卵……120g

20%加糖凍結卵黄(キューピー)……36g

マダガスカル産バニラエキス(Vanillor)……15g

紅茶ペースト……12g

ココナッツシュガー……72g

アルロース……72g

食塩……1g

アーモンドパウダー……50g

中力粉……95g

〈総量……618g〉

- ①バターを湯煎で約50℃に溶解する。
- ②室温に戻した全卵と加糖卵黄に、バニラエキスと紅茶ペーストを混ぜ合わせる。
- ③アルロース、ココナッツシュガー、食塩を加え混ぜ、人肌くらいに温める。
- ④ミキサーで軽く空気を含ませ、①を合わせて乳化させる。
- ⑤アーモンドパウダーとふるった中力粉を混ぜ合わせる。

〔アパレイユ〕

クリームチーズ……320g

クリームチーズ(ヨーグルトフレーバー)……240g

ココナッツシュガー……120g

アルロース……20g

粉寒天(伊那食品工業 ル・カンテンウルトラ)……12g

水……20g

生クリーム(45%)……130g

全卵……90g

マダガスカル産バニラエキス(Vanillor)……15g

紅茶ペースト……10g

〈総量……977g〉

- ①室温に戻した2種類のクリームチーズをボウルに入れ、ココナッツシュガーとアルロースをよく混ぜ合わせる。
- ②全卵、バニラエキス、紅茶ペーストを人肌くらいに温め、①に少しずつ加え合わせる。
- ③耐熱ボウルに粉寒天と水を入れ十分に水分を含ませ、生クリームを加えて電子レンジで沸騰させる。
- ④②に混ぜ合わせてハンドブレンダーで均一化する。

〔コーティング〕

キャラット・カバーラックス・ホワイトVT

(ピュラトス)……200g

ごま油(太白胡麻油)……100g

紅茶エキスパウダー……12g

ココナッツシュガー……60g

スペキュロスパウダー……2g

〈総量……374g〉

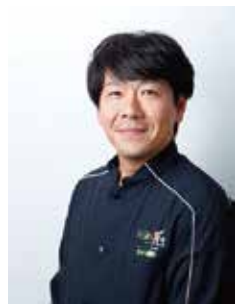
- ①耐熱ボウルにカバーラックスとごま油を入れ、電子レンジで約40℃に溶解する。
- ②残りの材料をホイッパーで混ぜ合わせる。

〔モンタージュ〕

- ①グリルにシルバットを敷いてカードルをセットし、シュトロイゼル生地を均一に敷き詰める。
- ②水を吹きかけ、135～140℃のコンベクションオープンで約20～30分焼成する。
- ③軽く粗熱が取れたらマドレーヌ生地を流し入れ、180℃のコンベクションオープンで約10～12分焼成する。
- ④粗熱が取れたら上にパート・フォレストを逆さまにのせ、密着させる。
- ⑤アパレイユを流し入れ、上火220～230℃のデッキオープンに逆さま天板で約20～25分焼成する。
- ⑥粗熱が取れたら半冷凍で保管する。
- ⑦カードルを外して好みのサイズにカットし、コーティングをシュミゼする。

〈レシピ動画へのリンク〉

https://youtu.be/l7_gKjplew8



レシピ協力「藤田ラボ」
藤田 浩司 氏

