

# スフレチーズケーキ

## 【トレハ®の効果】

- ① 冷解凍後もなめらかでしっとり感が保たれます。
- ② 焼き色がきれいにつきます。
- ③ ポリュームがあり、ふわっと仕上がります。

## 【配合目安】

メレンゲの砂糖を20%を減らし、トレハを約40%を上乗せ。



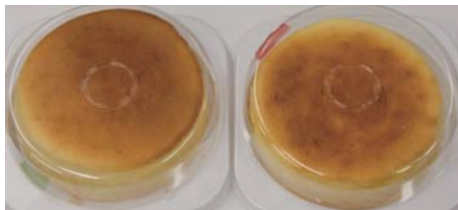
### 材 料

	牛乳	525g
a	卵黄	165g
	グラニュー糖	72g
	薄力粉	27g
	コーンスターチ	27g
b	無塩バター	135g
	クリームチーズ	450g
	サワークリーム	90g
c	卵白	285g
	グラニュー糖	120g
	トレハ®	63g

### 作り方

- ① 牛乳を60℃にあたため、合わせておいたaに加え、裏ごしして鍋に入れる。
- ② 加熱し、固まりはじめたら火から外す。
- ③ なめらかにしておいたbに②を加え、混ぜ合わせる。
- ④ cでメレンゲを作る(8分立てぐらい)。
- ⑤ ③に④を加え、しっかり混ぜ合わせる。  
(比重目安0.55くらい)
- ⑥ 15cmマンケ型に1cm厚にスライスしたジェノワーズ(配合外)を敷き、その上に⑤を約450g入れる。
- ⑦ オーブン(160℃)で約40分間焼成する。  
(目安：10分間ダンパー閉、その後ダンパー開)

### ◎中心部の状態比較



トレハ使用

トレハ不使用

生地の比重を0.54に合わせ、重量は430g型に入れて同時に焼成し比較しました。トレハ使用は気泡が安定しているため焼き色がきれいにつき、焼成後の生地の落ちが少なくなっています。

当社での試作例です。条件は貴社設備等に合わせて適宜ご検討ください。また、本書は第三者の特許に抵触しないことを保証するものではありません。  
※「トレハ」は日本における林原の登録商標です。