

CHEESE CAKE



チーズケーキ パーフェクトブック

福田 淳子

バイクド、
レアチーズ、
ティラミス

43 recipe

基本からアレンジまで。

酸味、食感など自分好みのチーズケーキが簡単に作れる。





CHEESE CAKE

チーズケーキ
パーフェクトブック

福田 淳子

PERFECT BOOK





CHEESE CAKE PERFECT BOOK

Intoroduction



材料が手に入りやすく、簡単で失敗しづらくて、
手作りでも見た目と味のクオリティが比較的高い。
みんなが大好きなチーズケーキは手作りするのにいいことづくめなのです。
こう書くと「チーズケーキ作り」はまるで初心者向きのように思えますが
シンプルだからこそ奥深くアレンジや研究のしがいもあります。
この本は基本の作り方を丁寧に解説しているので
チーズケーキを作るのがはじめての人も安心して取り組みます。
基本ができたなら様々なアレンジケーキに挑戦してみてください。
さらに極めたい人は材料や道具、作り方など、チーズケーキを徹底解剖した
「チーズケーキパーフェクトノート」(p.81)もついています。
本を参考にあなたなりのチーズケーキ作りを楽しんでくださいね。

CHEESE CAKE

CONTENTS

PERFECT BOOK

簡単でおいしいチーズケーキ

ベイクドとレアの違いとは？	6
基本の材料	7
基本の道具	8
作りは始める前に読んでおきたいこと	9

Part

1

焼いて作るチーズケーキ

(ベイクドチーズケーキ)



ベイクド チーズケーキ

基本のベイクドチーズケーキ	12
ミルクベイクドチーズケーキ	14
濃厚ベイクドチーズケーキ	15

ニューヨーク チーズケーキ

基本のニューヨークチーズケーキ	16
ミルクニューヨークチーズケーキ	18
濃厚ニューヨークチーズケーキ	19

スフレ チーズケーキ

基本のスフレチーズケーキ	20
ミルクスフレチーズケーキ	22
濃厚スフレチーズケーキ	23

Baked Arrangements

ベリーミルクニューヨークチーズケーキ	28
アップル克蘭ブルチーズケーキ	30
抹茶ミルクスフレチーズケーキ	32
さつまいもと黒糖のチーズケーキ	33
メープルパンプキンチーズケーキ	34
マーブルチョコレートチーズケーキ	36
豆腐のチャイチーズケーキ	38
桜と小豆のチーズケーキ	38
プルーンと紅茶のチーズケーキ	40
ココアビスケットのチーズケーキ	42
洋梨のスフレチーズケーキ	43
ピーナッツバターのアメリカンチーズケーキ	44
キャロットマーブルチーズケーキ	46
クリームブリュレチーズケーキ	48
オレンジマーマレードの ヨーグルトスフレチーズケーキ	50
レモンとブルーベリーの カッターチーズケーキ	51

Column 1	ボトムのバリエーション	24
Column 2	トッピングのバリエーション	26
Column 3	3段チーズケーキ	52
Column 4	チーズケーキのラッピング	53

Part
2

冷やして作るチーズケーキ
(レアチーズケーキ)



基本のレアチーズケーキ	56
○ジェノワーズの作り方	56
濃厚レアチーズケーキ	58
さわやかレアチーズケーキ	59



基本のティラミス	60
クリームチーズで作るティラミス	62
ヨーグルトで作るティラミス	63

Ice box Arrangements

バナナとブルーベリーのレアチーズシャルロット	64
ダークチェリーのレアチーズケーキ	66
いちごのレアチーズカップケーキ	68
オレンジレアチーズクリーム	69
ココナッツミルクとパイナップルのチーズケーキ	70
マンゴーレアチーズケーキ	72
豆腐のハニージンジャーレアチーズケーキ	72
いちごのティラミス	74
抹茶のティラミス	74
白桃とカルピスのレアチーズケーキ	76
レモンメレンゲチーズタルト	78
クレメ・ダンジュ	80

CHEESE CAKE
PERFECT
NOTE BOOK

チーズケーキ
パーフェクト ノート

クリームチーズ	82	香りづけ	89
乳製品	84	道具	90
○サワークリームの作り方	84	レモン	92
○水切りヨーグルトの方法	84	温度	92
砂糖	86	必ずおいしく作れる5つのポイント	93
卵	87	型のはずし方ときれいに切るコツ	94
粉	88	チーズケーキの保存方法	95

混ぜるだけで作れる

CHEESE CAKE PERFECT BOOK

簡単でおいしいチーズケーキ

チーズケーキは材料を混ぜて固めるだけの簡単なお菓子。
初めてでも失敗しにくく、誰でもおいしく作れるのが魅力です。

ベイクドとレアの 違いとは？

焼いて作るチーズケーキ

ベイクドチーズケーキ



材料を混ぜて型に流し込み、オーブンで焼き固めたチーズケーキのこと。スタンダードなベイクドチーズケーキや、湯せん焼きにしたニューヨークチーズケーキ、メレンゲを加えたスフレチーズケーキなど、同じベイクドチーズケーキの中でも配合や食感、味わいが異なります。



Part 1 (p.10~)

ベイクド
チーズケーキ

ニューヨーク
チーズケーキ

スフレ
チーズケーキ

冷やして作るチーズケーキ

レアチーズケーキ



ゼラチンを使ったり、クリームチーズが持つ冷えると固まる凝固作用を使ったりした冷やし固めたケーキのこと。使う材料や配合によっていろいろなタイプのレアチーズケーキがあります。マスカルポーネチーズを使ったティラミスも、火を使わない冷やし固めるデザートとして、レアチーズケーキの章で紹介しています。



Part 2 (p.54~)

レア
チーズケーキ

ティラミス

基本の材料

チーズケーキ作りに必要な材料は、どれも身近なところで購入できるものばかり。材料は作りたいケーキに合わせて選びましょう。



さらに詳しい情報は
チーズケーキ
パーフェクトノート
(p.81) →



1 サワークリーム

生クリームに乳酸菌を入れて発酵させたもの。酸味に加えて濃厚でなめらかな仕上がりになる。簡単に作れるので、手作りしてみてください。(p.85)

2 プレーンヨーグルト

無糖タイプを用意。生地に加えることでさわやかな風味になります。水きりしたものを使うとなめらかでクリーミーな口あたりに。

3 生クリーム

牛乳のみを原料として植物性油脂や添加物が入っていないものがおすすめ。脂肪分40%程度のものが使いやすい。

4 食塩不使用バター

食塩が入っていないものを使用。溶かしたバターをボトムのビスケットに混ぜ込みます。生地に加えるとどっしりと仕上がります。

5 砂糖

上白糖(またはグラニュー糖)と粉砂糖を用途によって使い分けます。お好みできび砂糖や甜菜糖などにしても。

6 コンスターチ

とうもろこしから作られたデンプン。薄力粉と同様つなぎの役割を果たします。少しまったりとした食感になります。

7 薄力粉

生地のつなぎの役割として使用。ダマにならないようあらかじめふるっておき、加えるときにもふるい入れます。

8 粉ゼラチン

動物性蛋白を粉末状にしたもの。レアチーズケーキを冷やし固めるときに使用。水にふやかし湯煎で溶かしたものを加えます。

9 レモン

レモン果汁を搾って生地に加えます。市販の果汁を使用してもOK。皮のすりおろしを加えるとさわやかな香りが広がります。

10 卵

本書ではMサイズを使用(Lでも代用可能ですが味や食感は若干変わります)。卵黄と卵白に分けるときは使う直前まで冷やしておきます。

11 グラハムビスケット

全粒粉を使ったビスケット。砕いたものをボトムに使用。お好みの素材でボトムを作ってください。(p.24)。

12 クリームチーズ

チーズケーキの最も主となる材量で、非熟成の柔らかいチーズ。酸味があり、クリーミーなのが特徴です。

基本の道具

道具は家にあるもので十分。
普段から使っている、手になじんだものでどうぞ。



ボウル

材料を混ぜ合わせるときに。メレンゲを作るときなど、2つあると作業がしやすいです。直径●cm、●cmくらいがあると便利。



ざる

持ち手つきのざるが1つあれば、粉ふるいとかし器の両方を兼ねることができます。目が細かすぎない方が使いやすいです。



デジタルスケール

お菓子作りには1g単位で正確に計量できるデジタルスケールが必需品。容器の重さを差し引いて計算できるので便利です。



計量カップ

牛乳や生クリームなど水分を計量するときに使います。平らなところに置いて正確にはかりましょう。



計量スプーン

少量を加えるときは計量スプーンではかります。粉はかたまりのない状態で多めにすくってから平らにすり切ります。



泡立て器

生地を混ぜたり、メレンゲや生クリームを泡立てたりするときに使います。ボウルのサイズに合わせて選びましょう。



ゴムベラ

クリームチーズを練ったり、生地を混ぜたり、材料を残さずきれいに移すときなどに使います。耐熱性のものを使い勝手がよいです。



オーブンペーパー

シリコン樹脂やテフロン加工をした耐熱性のペーパー。型の形に合わせて切り、底に敷いてから生地を流し込みます。



ラップ

ケーキを冷蔵庫で寝かせるときは、乾燥しないようにしっかりとラップをかけておきます。保存するときにも使います (p.95)。