ニューヨークチーズケーキ

湯煎焼き、ダブルバット方式

9x18cm セルクル (5～6 カット)	x 1 1 台分	x 2 2 台分	x 3 3 台分	x 4 4 台分
クッキー生地	70g	140g	210g	280g
クリームチーズ(室温) バニラビーンズ グラニュー糖 (2/3 と残りで使用) 卵黄 サワークリーム(室温) コーンスターチ	(180～)210g 1/4～1/3 本 50g 30g 90g 大さじ 1	(360～)420g 1/2～2/3 本 100g 60g 180g 大さじ 2	(540～)630g 3/4～1 本 150g 90g 270g 大さじ 3	(720～)840g 1～4/3 本 200g 120g 360g 大さじ 4
卵白	(卵白 35g, 砂糖 +8g→)25g 使用	35g	52g	70g

*フィラデルフィアのカップのなど、かためのクリームチーズを使うときは、クリームチーズを少ないほうにして、かわりに 1 台あたり、生クリームを 25ml、レモン汁を 10ml 加えてください(添加物を避けたい場合以外はこのほうがきれいにおいしく無難に焼けます)

***半分でもオーガニックグラニュー糖にかえると焼き色がくすみます**

- クッキー生地を型の底にあわせて焼き、ふくれた分、再度サイズをあわせておく(別ファイル)
- 型の準備 (9x18cm セルクルと同トレーの間に、底よりひとまわり大きいオーブンペーパーをしいておく)

  オーブンペーパー: 30x40 天パンサイズ用なら 1/4 カット

  型: 9x18cm セルクル、(セットの)ステンレストレー
- クッキー台を型に入れておく
- オーブンを 200℃ にあたためておく
- 湯煎のお湯を多めに用意しておく
- 湯煎バットの準備

  L バット: クローバー 18-8 深型 組バット 5 号

  M バット: 薬味入れ SA18-8 調味料入蓋付バット 2 型
- クリームチーズとサワークリームを冷蔵庫から出しておく

1. クリームチーズをやわらかくする
2. バニラビーンズを加え、砂糖の 2/3 を 3 回くらいに分けて加えながら、KA ビーターベラ（KA はずっと 1）かミニホイッパーで控えめに混ぜる
3. 卵黄を 1 こ分ずつ加え控えめに混ぜる
4. サワークリームも加え控えめに混ぜる
5. （かためのクリームチーズを使用したときは、生クリーム、レモン汁も加え、そのつど控えめに混ぜる）
6. コーンスターチを、（とびちるので）散らして加え、KA ビーターベラ、1 で控えめに混ぜる
7. （ストレーナー大でこす）
8. バニラのさやを埋め込む（まとめて、すこしフチから出して）

- 室温/冷蔵庫で休ませる間に湯煎などの準備の再確認
  オーブンの温度、お湯の量と温度、型の準備、ダブルバットの準備、キッチン軍手、など準備が整っているか、再確認。あとは一気にすすめます
- 型にクッキー台が入っているかも再確認

1. バニラのさやをはずす
2. L バットに 1.2～1.5cm の熱湯を入れ、M バットをセット
3. メレンゲをやわらかいつのがたつまでたてる
4. メレンゲを 1/3 と残りの 2 回に分けて加え、ホイッパー、ゴムベラの順に、あまりボリュームをおとさないよう最少（x1 では最少+α）で混ぜる
5. 型入れ（フチから 3～5mm まで）
6. 表面をならす
7. オーブンの湯煎で 200℃10(～20)分、150℃20(～10)分で計 30 分ほど、焼き色がついたら下げるを目安に焼く
8. オーブン内で湯煎のままオフにして 20 分、扉を 5cm くらい開けて 10 分、計 30 分ほど、ゆっくりと温度を下げる
9. 湯煎バットごと取り出し、フラットに冷めるよう型のフチをパレットナイフでぐるりとはずしておく
10. オーブンペーパーの両側をもってトレーをはずし、トレーの結露があればキッチンペーパーでよく拭き取って、戻す
11. 冷めたら冷蔵庫で、しっかり冷えたらかるくラップをして冷やしかためる

★ しっかり冷やしてサーブ(できれば一晩)

ニューヨークチーズケーキ

湯煎焼き、ダブルバット方式

季節のケーキ（とくにフルーツを使うもの）は季節が限定されるので、通年焼けるチーズケーキもよいのかなです。湯煎焼きをするのと、メレンゲが少し入るので、チーズケーキの中ではつくりがいのあるケーキです。しっかり冷やしてサーブしたいので前日しこみ向け。きれいに焼くには少しつくりこむ必要があるのかも・・・ですが、材料の配合も含め、つごうでラフに焼いてもおいしく焼けるので、好きに焼くのも楽しいかもしれません

冷蔵庫でも 1 週間弱、冷凍庫にも入れられる、多めにつくってストックしておけるFleur*Fleur*ではめずらしいケーキになりそうで、メンテの楽な長方形のセルクルを使いたい、で、湯煎バットを 2 サイズ重ねて（ホイルは不使用で）のレシピにしていますが、（型から少し下くらいまで入る量で）丸く焼いてももちろん大丈夫。（バットは、スフレ・オ・ショコラ、プリンなどでいっぱい使ってください）

クリームチーズは、添加物が気になるという理由で、水分の多めのやわらかいのを使うレシピ。一般的な水分の少ないかためのでつくると、無難かつおいしくつくれますし、クリームチーズがかわると違うケーキのようになるので、クリームチーズのブレンドも含め、お好みで試してみてください。台はヴェルジョワーズ・ブリュンというしっとりしたブラウシュガーのクッキー生地。入らなかったので別ファイルにしましたが、スペースいっぱい、台もいろいろかえてみるのも楽しいので追記していきたいと思っています

9x18cm セルクル (5～6 カット)	× 1 1 台分	× 2 2 台分	× 3 3 台分	× 4 4 台分
クッキー生地	70g	140g	210g	280g
クリームチーズ（室温） バニラビーンズ グラニュー糖 (2/3 と残りで使用) 卵黄 サワークリーム（室温） コーンスターチ	(180～)210g 1/4～1/3 本 50g 30g 90g 大さじ 1	(360～)420g 1/2～2/3 本 100g 60g 180g 大さじ 2	(540～)630g 3/4～1 本 150g 90g 270g 大さじ 3	(720～)840g 1～4/3 本 200g 120g 360g 大さじ 4
卵白	(卵白 35g, 砂糖＋8g→)25g 使用	35g	52g	70g

*クリームチーズとメレンゲの量でバランスをとって型のフチまで入る量にしています。クリームチーズは多めのほうがおいしい。(メレンゲが多いと生地が余り、薄く感じました)
*フィラデルフィアのカップのなど、かためのクリームチーズを使うときは、クリームチーズを少ないほうにして、かわりに1台あたり、生クリームを25ml、レモン汁を10ml加えてください(添加物を避けたい場合以外はこのほうがきれいにおいしく無難に焼けます)
*半分でもオーガニックグラニュー糖(ライトベージュ)にかえると焼き色がくすみます
少なくとも春夏は白い砂糖のほうがきれい
*食塩不使用のクリームチーズは1台あたり小さじ1/8の塩を(パウダー状にして)加えます
*卵黄は少なくしないほうがきれいにつながるようです
*コーンスターチは薄力粉より粒子が細かく、グルテンも出ない。なめらかな口解け。(薄力粉ならこすほうがよいかも。代用の方法)。粉を倍入れてみたのは、他の要素もあるけれど、よくはならなかったのでやめました(粉で水分を吸収はだめそう)。少し減らしてもおいしいのでよいですが、きりがよいのでこの量です
*メレンゲを加える前の生地は冷蔵庫で1回転分の時間は待たせることができるので、メレンゲを加える前のところまでを4台分ですすめ、2回に分けて焼いても大丈夫です
*添加物のないクリームチーズではアーラのバターミルクのクリームチーズでつくるのが、ほどよい酸味でおいしいかもですがかなりゆるめです。町村農場のではあっさりしすぎかもで、酸味を足すか、ブレンドで使うか、検討中です

●クッキー生地を型の底にあわせて焼き、ふくれた分、再度サイズをあわせておく(別ファイル)
●型の準備 (9x18cm セルクルと同トレーの間に、底よりひとまわり大きいオーブンペーパーをしいておく)

オーブンペーパー: 30x40 天パンサイズ用なら1/4カット
大きすぎるとオーブン庫内でひらひらするので、余分があれば折りたたんでおきます

側面、溶かしバタのハケ塗りはきれいに焼きたいときは、しておくほうがよいかもしれませんが、四角のステンレスなら簡単にナイフで型からはずせるので、とりあえず省略で大丈夫

型: 9x18cm セルクル、(セットの)ステンレストレー
Shop O·S オリジナル キャドル型、9 x 18 x h4cm、厚手ステンレス、トレー付
https://item.rakuten.co.jp/shopos/original9_18/

●クッキー台を型に入れておく
●オーブンを 200℃ にあたためておく (急がないときは、メレンゲをたてる前でも)

●湯煎のお湯を多めに用意しておく（急がないときは、メレンゲをたてる前でも）

4台分で2リットルくらい使う感じ。1.8リットルのケトルだけでは足りず、2台併用、1台はポットでもよいです。片手なべを使うときは口径が広いので待機の時にフタが必要です

●湯煎バットの準備

Lバット：クローバー　18-8 深型　組バット 5号
Mバット：薬味入れ SA18-8 調味料入蓋付バット 2型　(225x145xH60mm)

●クリームチーズを冷蔵庫から出しておく

冷蔵庫から出したてのクリームチーズ（かたいタイプ、手でちぎるようにして分け）耐熱ガラスボウル、ふんわりラップ(あとでレンジ)と習ってきましたが、これは急ぐ方法でした。x1は、リスタック17とWMFミニホイッパーでつくると洗い物最小。プラフタM(=φ16おなべサイズ)。x2、x3、x4でレンジをかけるなら、クリームチーズだけリスタック17で、レンジ後にKAボウル/21～23ボウルへ。ただ、量が多い時はレンジでは加熱むらができやすく、何より香りがいまひとつでした

量が多いときはとくに、前もって室温に戻しておくほうが無難です。よりなめらかに仕上げたいときも、レンジを使わない、かつ、しっかり室温に戻すため、早めに冷蔵庫から出しておき、ぬるくなるようなら短時間冷蔵庫へ（ときどき赤外線の温度計ではかって、20℃以上なら冷蔵庫へとか）ぬるすぎない、冷たすぎないくらいに

●サワークリームも冷蔵庫から出しておく

1台につき90g入り1パック全量を計量不要で使えます。ここでもレンジは急ぐ方法。よりなめらかに仕上げるためには、レンジなしでやわらかく戻して加えたい。少し前から冷蔵庫から出しておきます。やや冷たくてややかたいのを無理に入れて混ぜるのは、こすとしても、乳化的にもよくなかったです）

紙パックのままではやわらかさの確認が難しく、クリームチーズと違い途中で加える材料なので、すこしかたいかも、なら別のガラスボウルに移してホイッパーで混ぜ、かたさを確認、調節してから加えるほうがよさそうです

1. クリームチーズをやわらかくする

室温でやわらかくなっていればそのまま使います

冷蔵庫から出したてでかたい場合は、フィラデルフィアなどかためタイプのクリームチーズは同じくらいのサイズに分けてレンジがかけられます。50秒くらい。やわらかタイプのクリームチーズは、分けることができません(アーラの150gパックで180～210gはテーブルスプーンで取り出して、30秒くらい)
量が多いときは加熱ムラで先に溶けたけたところの香り、状態が悪くなるので、1～2台分ずつに分けてレンジがよいです

2. バニラビーンズを加え、2/3の砂糖を3回くらいに分けて加えながら、KAビーターベラ(KAはずっと1、弱)かミニホイッパーで控えめに混ぜる

3. 卵黄を1こ分ずつ加え控えめに混ぜる

4. サワークリームも加え控えめに混ぜる

しっかり室温ならやわらかいので1パック90gで計量もなしで直接加えても大丈夫です

まだ少しかたいかもしれないときは、よりきれいな断面で焼くには、耐熱ガラスボウルにうつし、ミニホイッパーでなめらかにしてから加えるほうがなめらかに混ざるかも。パックのままではかたさの確認がしにくく、クリームチーズと違って途中に加える材料なので

5. (かためのクリームチーズを使用したときは、生クリーム、レモン汁も加え、そのつど控えめに混ぜる)

6. コーンスターチを、(とびちるので)散らして加え、KAビーターベラ、1で控えめに混ぜる

一か所に加えたり、2にすると飛び散ります

かなり、クレーム・パティシエールのような見た目になります

7. （ストレーナー大でこす）

ラフにつくるなら、しっかりやわらかくきれいに混ざってこすのを省略でもよいです
クリームチーズ、サワークリームがかためだったとき、コーンスターチがうまく混ざらなかったらこすほうがよいです。型入れ時のボリュームは減りますがなめらかさは増します

ラバーゼ S/M の浅型ストレーナーは深さが足りず目も粗いので、エバトリオストレーナーなど目の細かいので。x2～4 で 21 ボウルではストレーナーの底が生地につき、浮かせてこすと時間がかかるので KA ボウル / コンテのボウルなど縦に長めのボウル。小さめにうつしかえるならこしたあと 21 ボウルと同フタへ。1 台分 1 ボウルにするほどではなく、2 台分（こすと 700g 弱とか減ります）で 1 ボウルがよいかも

なめらかにうつくしい見た目と口解けのためにはこすことよりも乳化させることが大事でこして一見きれいになめらかになっても、乳化していなければ焼いたときのなめらかさは違うのかも。このあたりはまだ課題です

8. バニラのさやを埋め込む（まとめて、すこしフチから出して）

- **室温/冷蔵庫で休ませる間に湯煎などの準備の再確認**

なぜ休ませるか、については本には書いていませんでした。混ぜて空気が入っているとふくれるのの対策かとも思いましたが、すぐ焼いても 1 回転待たせても同じに焼けるので、どちらかというと、休ませることもできる、という感じ。冷たくてかたいのを無理に多めに混ぜたときなどは、ふくれ予防で休ませるほうがよさそうですが、他に、もし、湯煎のお湯や、型などが即使える状態になっていないときは、ここで

オーブンの温度、お湯の量と温度、型の準備、ダブルバットの準備、キッチン軍手、など準備が整っているか、再確認。あとは一気にすすめます。多いほど手早くすすめる必要もあり、メレンゲをスタートする前に再確認が大切です
焼き色がつくまでが長くなりすぎるので冷えすぎないよう室温と併用がよさそう、夏だけ少し冷蔵庫、が目安かも。10 月は 30 分冷蔵庫でも冷えすぎでした

- **型にクッキー台が入っているかも再確認**

1. バニラのさやをはずす

2. Lバットに1.2～1.5cmの熱湯を入れ、Mバットをセット

1～2台、2人で同時になどなら15でお湯を入れるのでよいのですが、できるだけメレンゲを加えて即焼きたい。卵白の入らないプリンほど高温である必要もなく、オーブンに入れた水はすぐ熱くなる、1人で4台焼きたい、早めで冷めてしまいますがKAでメレンゲならここでお湯を入れます。バットをお湯で温めてから再度お湯でも、面積があるからかあまりかわりませんでした

型と生地も入って3.2～3.5cmくらいになる感じ。(3.7cmくらいで浮きます)

3. メレンゲをやわらかいつのがたつまでたてる

KAではシフォンよりは強めのおじぎ。HMでゆるいおじぎではやわらかいかも

4. メレンゲを1/3と残りの2回に分けて加え、ホイッパー、ゴムベラの順に、あまりボリュームをおとさないよう最少（x1では最少+α）で混ぜる

メレンゲのあわせが多くなっても味的にはよいのですが、高さとふんわりした食感のためにはメレンゲをあわせすぎないよう、ボリュームが減らないように気をつけるとよいです

数が多くなると後半が混ぜすぎになりがちなので、メレンゲをあわせるボウルを分けるのもよいかも(4台で、21ボウル2台に生地を分け、メレンゲも半分ずつ加えて、2台ごとにリセットする感じ)

1台ごとに1ボウルで、ホイッパーも使わずゴムベラ「|||/混ぜ」だけで最少しか混ぜないと、型入れ時に生地が型いっぱいに入り、きれいなのですが、焼いたあととても凹みました

5. 型入れ（7千から3～5mmまで）

こした量でそのくらいずつ入ったときが、きれいに焼ける率が高いです（生地は均等に入れてももちろんよいですが、1234の順で入れると、次回どのくらいのあわせがよかったの目安になります）

5cmくらいなど小さい型で焼くと、より膨れやすく凹みやすく、きれいに焼けないかもと思い、小さく焼くのはやめました

6. 表面をならす

カードで大丈夫。やわらかタイプのクリームチーズならすでにほぼ平らに入っているはずですが、かためタイプは。忘れたらそのままで(オーブンに入れてからでは、表面がすでに乾き始めていて、触るとあれます。触らないほうがよいです)

7. オーブンの湯煎で200℃10(～20)分、150℃20(～10)分で計30分ほど、焼き色がついたら下げるを目安に焼く

高温でまず表面に焼き色をつけフタをつくると、上にきれつをつくることなく、側面から水分が抜けるようにふくらみ、上がフラットに焼けるようです。200℃から150℃に下げる間にも焼き色がつくので、90%よい色になったくらいで下げています。白っぽいよりも焼き色がついているほうが、表面にもうひとつ、味の濃い層ができる感じでおいしい。焼き色が強すぎない程度に

やわらかめのクリームチーズはゆるめ、焼き時間もかかります。レモン汁、生クリームを省略していますがそれでもまだゆるめ。冷蔵庫で生地が冷えすぎても焼き色がつくのに時間がかかりすぎるので注意します。室温が低いときも

200℃で20分焼いても下段の焼き色が足りなめなら、150℃ではなく180℃で10分に。それでも焼き色が薄いなら、生地が冷えすぎなので、次回は(冷蔵庫を含めた)室温に気をつけます。220℃でもお湯がぼこぼこ沸いて生地にかかるので200℃までがよさそうです

下段の焼き色がつくのが遅いのは、通常なら上下交換なのですが、「湯煎バットが重くて熱い、庫内温度が下がって時間が長くなる、できれば位置交換を避けたい」の方法です。どうしても、4台を上下で焼くより、2台で焼くほうがきれいに焼けるので時間があるときは分けて焼くほうがよさそうです

キッチン軍手は濡れると危険なほど熱いので、湯煎で濡らさないよう注意。とくに指先

8. オーブン内で湯煎のままオフにして20分、扉を5cmくらい開けて10分、計30分ほど、ゆっくりと温度を下げる

結露してきたら扉を少し開ける感じ。下段のケーキが早く下がりはじめたら(10℃くらい違うかも)、途中で18をすすめてからオーブンへ戻すほうがよさそう

9. 湯煎バットごと取り出し、フラットに冷めるよう型のフチをパレットナイフでぐるりとはずしておく

焼き上がり、手ごたえはやわらかめ

メレンゲを最小できれいに混ぜても焼き上がりに真ん中がへこむ(フチはやや高め、真ん中がへこんで冷める)ので、焼き上がりにフチをはずしておくのも大事そう。フラットに冷めるときれい

10. オーブンペーパーの両側をもってトレーをはずし、トレーの結露があればキッチンペーパーで拭き取って、戻す

ないはずですが、念のため、クッキー台の水分対策①です。クリームチーズの水分が多いとクッキー台がややしっとりしすぎになるので

11. 冷めたら冷蔵庫で、しっかり冷えたらかるくラップをして冷やしかためる

冷めないのにラップをすると水滴が表面におちるので注意します

冷蔵庫だけだと最短で3時間くらいかも。急ぐときは、ぬるいよりは途中10分くらい冷凍庫を併用

20℃台でぬるいとおいしくないし、カットしても断面があれます。ゆっくり冷ますと時間がかかるので、間に合わないときは上の17, 18あたりだけゆっくり時間をとることにして、50℃くらいまで冷めたら少し急いでもよいかも

★ 2回転目は、オーブン再加熱・湯煎のお湯も再加熱など、8からあらためてのつもりで再スタート

●サーブ

しっかり冷やしてサーブがおいしいので前日しこみ向け。ぬるいとカットさえ、断面があれてだめなくらい。あら熱が取れてすぐ冷蔵庫でも3時間は最短くらい。クラスでは10分ほど冷凍庫を併用しますが、冷蔵庫でゆっくり一晩がよいです

型の高さがないかわりにしっかりと幅を出すとよいかも。3cm弱で6カットではなく、左右だけはずし、3cmで5カットにするときれい

ポットのでよいので熱湯をナイフウォーマーへ。出先ではラフにカットしてもまぁ大丈夫

30x40天パン用オーブンペーパー(ブラノパック)を半分にカットを繰り返して1/16にした上に載せておくとサーブしやすくプリントがかわいいです

(ロールケーキカット用のフィルムを、半分にカットしたサイズだと、やや高さが足りませんはりつきもいまひとつ。ですが長いままでは隣にケーキを置くときに巻き込んでしまったり不便。直前にカットにしてフィルムなしか、前もってカットしてつけておいたフィルムは、サーブするときはとるほうがよさそう。少しクッキー台を乾かしたいこともあり、フィルムよりオーブンペーパーをラフに、にしました)

サーブのときは金台紙がやっぱりきれいですが、オーブンペーパーのプリントはかわいい

白っぽく焼いたのより茶色のほうがおいしかったので、茶色でもしかたがないかなと。トップの焼き色が茶色だけど均等できれいなので上にいちごソースでなくてよいと思うけれど

味的には追加の甘味は不要で、ソースを添えるとしたらほぼ見た目対策でいちごソース、多めのほうがかわいいけれど甘そう

けっこう見た目が地味なケーキです。5カットにしたものをさらに、両端おとしてキューブ状にして、正方形のオーブンペーパーを側面にかかるようしいて使うと、プチフールサイズでかわいい

●コーヒーと

珍しく、紅茶ではなくコーヒーが飲みたくなるケーキです

●日持ち

冷蔵庫で1週間弱おいしく食べられます。周りのにおいなどがうつらないように気を付けますが、フタなどはかるくのせる程度で冷蔵庫内で乾かすようにキープするのがよいかも

冷凍も可能で、四角形は冷蔵庫でキープしやすいです

●ラッピング

ロールケーキボックス(6寸)にセットの金色のトレーにのせ、3cm幅で6カット入ります(端を落とすと5カットしかないので、2台分からになりますが)

このケースは、ストック時、A4コングレスケースに入ります

●サワークリーム

食品添加物不使用で白いのは中沢サワークリーム 90ml入り、180ml入り。クリーム、牛乳、乳たんぱくと書いてあります。同1000ml入りは安定剤(トラガントガム)入りでした

★クッキー台の水分対策② 密封しない

あら熱がそれて冷蔵庫で冷やすときは、容器の中に遊びをつくり、フタもしないとか軽くするだにして、少し乾くようにすることで、クッキー生地も、ほどよく乾かすとよいようです

★クッキー台後添え、別添えはだめでした

クッキー生地なしで、ゆるいクリームチーズでもなんとか型から流れることもなく大丈夫でしたが、食べてみるとやはりもの足りない。あとからクッキーを足すのは無理でした(数時間以上かかってクッキーがほどよくやわらかくなりましたが、層がバラバラでした)

クッキーを別で添えてサーブするではクッキーがかたすぎに感じて×。すごくうすければ可?2mmとか、1.5mmとかとも思ったのですが、乾かすように冷蔵庫ならほどよくしっとりになったので3mmのままで

★クッキー台を入れ忘れると、、、

生地を入れたときに型が余ってびっくりします。クッキー台はなくてもチーズケーキなのですが、あればやはりおいしい。あとから足してもうまくくっつかず。別でクッキーとして添えてもしっとり感はでなかったので、入れ忘れないほうがおいしいです

入れ忘れたクッキー台は次回つくるときに使用ということで再冷凍、おやつ用にはやめにつくるのもよいですが、忘れがち。クッキーとして食べてしまうほうがよいかも

★焼き温度は150～200℃で

湯煎のお湯が沸騰しないように、とか、卵白の入るプリンのように、低温のほうがよいかもと140℃以下、途中120℃や100℃にも下げてみたのですが、1.5時間コースくらいで、焼き色が白っぽすぎるのはいまひとつでした。オーブンもひどく結露して、低温スタートはよくなさそうな焼き方でした

200℃スタートだと上がフラットに焼けます。スタート時に高温で表面が焼けてしまえば、キレツは入らずに焼けます。焼き色はしっかりめのほうが食べておいしかったので、少なくとも150℃以上がよさそうです

220℃でもぼこぼこと沸騰して水がかかるので、200℃までがよさそう

湯煎のお菓子で、焼いたあと湯煎バットを取り出さずにオーブンに残しておくと、オーブン内の結露がかなりで、1度でこりて、以来必ず、湯煎バットは即取り出していました。オフにして30分庫内にある間に、後半少し結露しはじめるので、結露しはじめたらオーブンの扉を開けておくのがよいです（いっぱい開けてしまうと早く下がりすぎる感じ）

温度が下がりはじめるとケーキも下がるので、その前に取り出してフチをはずすほうがきれいにしあがります

★卵黄の量は減らさないほうがよいかも

過去に2度、卵黄がちょっと少ないけどいいかな、とつくったときに、どうも断面がきれいでない気がしました。卵黄は少なくないほうがよさそうです。気のせいかもしれませんが、レシチン、天然の乳化剤としての働きをしているので、少ないと水分と油分をなめらかにつなげる力が弱いのかもしれません

レシチンの力をしっかり出すには、卵黄も冷たくないほうがよく、しっかり室温がよいかも。混ぜるだけ、のお菓子だからこそ、きれいに混ぜることが大事かもしれません

★よりなめらかな断面と口解けのために・・・

見た目の高さのためにメレンゲのあわせを最少にすることも大事ですが、よりきれいな断面と口解けで焼くためには、混ぜるだけのシンプルなケーキだからこそ、前半の材料の温度をすべて室温にあわせ（室温がいちばんあわせやすい）、なめらかに乳化させるように混ぜることも大事そうです

●参考

フランスではチーズと甘いものは別で、チーズケーキレシピはフランス菓子としてはなく、日本の製菓本もフランス菓子などがメインの分厚い本にはほとんどなく。日本の家庭用製菓本にチーズケーキの本があるくらいで、昔の本ほどレシピがていねいで、新しい本ほどラフでした。アメリカにはチーズケーキの本がたくさんありました。ありすぎて今後の課題となりました。クリームチーズのブレンドも今後の課題になりました

◎石橋かおり　「ニューヨークチーズケーキ」　『シンプルスタイルのチーズケーキ』　雄鶏社 1998 年（2000 年で 13 版!2002 年で 20 版!）

φ18cm 底トレ型(加工あり)、浅い耐熱ガラスの丸皿と 1cm の湯煎、FP のクッキー生地を焼いて丸くカットする台、生クリームあり、レモン汁あり、バニラビーンズ、メレンゲ(溶いた全卵も入る)
150℃で 50～60 分、焼き色がついていなければ 200℃にあげ様子を見ながら 10 分焼く
焼き上がりすぐにフチをぐるりとはずしておく

昔もこのレシピが好きでつくっていたのですがこれをベースに試作しましたが、あらためてみると、このレシピがいちばん手のかかるつくりかたでした

・石橋かおり　「ニューヨークチーズケーキ」　『ベスト　オブ　チーズケーキ!』　講談社 2015 年

φ15cm の底トレ型とホイル、1cm の湯煎(なくなりそうになったら足す)、180℃で 30 分、150℃に下げ 30 分。市販のクッキーをくだいてつくる台(マリービスケットと、小麦胚芽のクラッカー)、溶いた全卵

加藤先生のところで、湯煎というのは 1cm ではダメと教わって、湯煎方法は変更したいと思っていました

・石橋かおり　「濃厚 N.Y. チーズケーキ」　『人気料理家 11 人の本当においしいチーズケーキ』　KADOKAWA　2017 年

φ18cm の底トレ型。台は市販のグラハムクラッカー、溶いた全卵、天パンの半分の高さの熱湯で湯煎(1cm と同じかも。足りなくなるようなら足す)、180℃で約 30 分、150℃に下げ約 30 分。あら熱がとれたら型からはずし、ラップ

・平野顕子　「ニューヨークチーズケーキ」　『ニューヨークスタイルのチーズケーキとコーヒーケーキ』　2009年

φ18cm 底トレ型とホイル、クッキー台なし、溶いた全卵、バニラエクストラクト、生クリームあり、ハンドミキサー、1cm 湯煎、150℃で 30-35 分　オフで 20 分　焼き色なし

・平野顕子　「ニューヨークスタイルチーズケーキ」　『ニューヨークスタイルのチーズケーキとコーヒーケーキ』　2009年
φ18cm 底トレ型とホイル、オレオクッキーをクリームごと砕いた台、溶いた全卵、生クリームなし、湯煎焼きでない、140℃で 30 分　焼き色なし

・平野顕子　「ニューヨークチーズケーキ　チーズケーキの基本になる作り方」
『ニューヨークスタイルの焼き菓子レシピ Best Selection』　主婦と生活社　2016 年
(『ニューヨークスタイルのパイとタルト、ケーキの本』『ニューヨークスタイルのチーズケーキとコーヒーケーキ』『ニューヨークスタイルのマフィンとスコーン、ビスケット』の厳選・再編集版)

φ18cm 底トレ型とホイル、1cm の湯煎、クッキー台なし、溶いた全卵、生クリームあり、ハンドミキサー

・平野顕子　「ニューヨークチーズケーキ」　『人気料理家 11 人の本当においしいチーズケーキ』　KADOKAWA　2017 年

クッキー台なし、溶いた全卵、バニラエッセンス、ハンドミキサー、1cm の湯煎、150℃約 30 分、そのままオフで 20 分蒸らす。あら熱がとれたら型からはずし、底だけつけて表面にラップ。表面はサーブ時にソースなどをかけてしまう

・渡部まなみ　「ニューヨークチーズケーキ」　『アトリエ・タタンのチーズケーキ』　文化出版局　2014 年

市販のクッキーをくだいてつくる台(ロータス　オリジナル　カラメルビスケット)
φ15cm とφ18cm の併記。底トレ型(加工あり)とホイル。湯煎焼き、160℃、15cm で 30 分程度、18cm で+10 分くらい。溶いた全卵、サワークリームは生地に加えず、一晩たってから、上の層として、テーブルスプーンの背のあとをつけて塗る

・“New York Style Cheesecake”
https://www.bakefrom scratch.com/new-york-style-cheesecake/
最終閲覧 20190430

湯煎タイプのニューヨークチーズケーキで休ませていない

◎“THE ELI’S CHEESECAKE COOKBOOK, Remarkable Recipes from a CHICAGO LEGEND” 2015 Maureen Schulman, Tara Lane, Diana Moles, Jolene Worthington

とても詳しいです。量が半端でないからか、試作が必要ですが、台とチーズの部分と分けて書いてあります

◎パティスリー・サロンドール　金美華さんのチーズケーキレシピ

クリームチーズの特性を生かし、ブレンドして使われています。レモン汁は入れるほうが、チーズが凝固して水っぽくならずにすむそうです

水っぽくて困るのはアーラので、バターミルクのはすでにすっぱいので困っているのですが、プレーンのほうならレモン汁を足してみるとよさそうで、今後の課題です。町村農場のはかたさはちょうどよいのですが、酸味が足りず、味的にレモン汁が必要かもしれません。ブレンドも含め、今後の課題です

湯煎焼きの型について

湯煎バッドに入るサイズで、底から水が入らない、かつ、型から出すときのために**底がとれる型を使います。**9 x 18 cm セルクルの場合でレシピをまとめていますが、他の型を買う場合のポイントメモです

●丸と四角

側面にパレットナイフを一周させてはずせれば十分。丸より四角はいろいろ合理的です

●底トレ型

丸い型のみですが底トレ型があります。これは密着度が高め、ホイルとバット１つで大丈夫。洗うのが少し手間かな、というくらいですが、底のサイズにあわせてクッキーをカットするのが難しいです。φ10cm くらいなら、抜型でぬけるのでよいです。シルパットを使えばサイズほぼそのままで焼けますが、、、ラフに焼くからはかなり遠くなります

アメリカで、加工あり・側面に金具の、底だけでなく側面がはずせるようになっている型、しかも３インチ(約 10cm)が数社から出ていてかわいいのですが、洗うのはたいへんそう

●9 x 18 セルクル（トレー付）

型が高いのとバットが２つ必要なのが難点ですが、型を洗うのは楽。セルクルで焼いたクッキーを(抜くのは難しいですが)、型をあて、小さめの波刃を動かしてカットは可能(やわらかく温かいうちに)

●サイズ

スフレ・オ・ショコラ用の湯煎バッドを使うならφ15cm 以下。底トレで加工のある型は、ステンレスで底トレのφ12cm くらいが別候補かもと思っていましたが。最近はφ10cm などもあるようです

φ5cm くらいのセルクルをダブルバッドで湯煎焼きはそのまま食べられてよいと思ったのですが、小さい型では真ん中がへこんで焼けたときの見た目がかなり気になりました

●素材・厚み

冷蔵庫で一晩くらいは冷やすので、やはり**ステンレス**の型がベスト。次点が加工のある型(側面をパレットナイフではずすので加工が傷むので)。**ブリキの型は湯煎に使うと外側面が残念な見た目になるので、１度でもおすすめしません**

できれば分厚いほうが火当たりはやさしくなります

9x18cm セルクル　ダブルバット方式の湯煎焼きについて

9x18cm の型では湯煎バットを２サイズ重ねて使います

Ｌバット：クローバー　18-8 深型　組バット ５号

Ｍバット：薬味入れ SA18-8 調味料入蓋付バット ２型

プリンに使う小さめのバットを、スフレ・オ・ショコラに使う大きめのバットに重ねて使うので、スフレ・オ・ショコラとプリンとこのチーズケーキでよく使ってください・・・

★ セルクルでホイルだけでは無理でした

9x18cm セルクルをセットのトレーにのせ、底を業務用の厚手ホイルで二重で覆う方法でＬバットに入れて湯煎焼きも試してみたのですが、やけに膨れたな、と思ったら、いつまでも焼けず（水が入っていたためで）、だめでした。応急処置として、セルクルセットの底板の下に小さなセルクルを橋の足にして、その高さより控えめの湯煎で、ほぼ同じだけ焼き足したら無事でしたが、やはり**セルクルなら、ダブル湯煎バット方式でした。**ダブルバット方式で底の養生のための**ホイルは不要**にはなりました

★ プリン用の深型バットのおすすめをＳバットからＭバットに変更しました

Ｒ号組バットが３つ入るサイズ（Ｓバット）をプリン用におすすめしていましたが、（アイスクリームをつくる人にはよいですが、そうでなければ）プリンも上記のＭバット（00 号組バットが４つ入るサイズ）がよさそうです。（00 号もアイスクリームによいです）

スフレ・オ・ショコラ 14～15cm 用の深型バット（5 号、Ｌバット）と重ねて使えそうな小さなバットを改めて探してのＭバットです

★ Ｌ・Ｍバット、9x18cm セルクル、同トレーをセットでしまっておくとよいです

Ｌバットは重ねることができません（とるのが大変）。Ｍバットは重ねられます。9x18cm セルクルも重ねることができません。それでけっきょくＬバットの分のスペースが必要で、中にこのセットを入れてしまっておくのが、すぐ使えるし、よいかな、となっています

オーブンペーパーを底にはさむだけですぐ使えます

30x40 天パンが入るオーブンで横に２つ。（火が弱くてよい湯煎焼きでも）上面の焼き色をつけるので、きれいに焼けるのは上段の２台でしたが、下段の２台はおやつ風でよければ２段で４台同時に焼けます

ニューヨークチーズケーキ

湯煎焼き、ダブルバット方式

9x18cm セルクル	1台分（5～6カット）	
クッキー生地	70 g	
クリームチーズ（室温） グラニュー糖 卵黄 サワークリーム（室温） コーンスターチ	（180～）210 g 35 g 30 g 90 g 大さじ1	
卵白	35 g	→ 25gだけ使用
グラニュー糖	25 g	

*フィラデルフィアのカップのなど、かためのクリームチーズを使うときは、クリームチーズを少ないほうにして、かわりに1台あたり、生クリームを25ml、レモン汁を10ml加えてください

*少なすぎるとメレンゲが立てにくいので、多めに立て一部を使用します

- クッキー生地を型の底にあわせて焼いておく（別ファイル）
- 型の準備（9x18cm セルクルと同トレーの間にオーブンペーパーをはさむ）
- クッキー台を型に入れておく
- オーブンを 200℃ にあたためておく
- 湯煎のお湯を多めに用意しておく
- 湯煎バットの準備

  Lバット：クローバー　18-8 深型　組バット 5号

  Mバット：薬味入れ SA18-8 調味料入蓋付バット 2型
- クリームチーズとサワークリームを冷蔵庫から出しておく

1. クリームチーズをやわらかくする
2. 砂糖を3回くらいに分けて加えながら、ミニホイッパーで控えめに混ぜる
3. 卵黄を1こ分ずつ加え控えめに混ぜる
4. サワークリームも加え控えめに混ぜる
5. （かためのクリームチーズを使用したときは、生クリーム、レモン汁も加え、そのつど控えめに混ぜる）
6. コーンスターチを散らして加え、控えめに混ぜる

● 室温/冷蔵庫で休ませる間に湯煎などの準備の再確認
オーブンの温度、お湯の量と温度、型の準備、ダブルバットの準備、キッチン軍手、など準備が整っているか、再確認。あとは一気にすすめます

● 型にクッキー台が入っているかも再確認

1. Lバットに1.2～1.5cmの熱湯を入れ、Mバットをセット

2. メレンゲをやわらかいつのがたつまでたてる
量が少ないので多めにたてています、一部だけ使うので注意します

3. メレンゲを1/3と残りの2回に分けて加え、ホイッパー→ゴムベラ、最少で混ぜる

4. 型入れ（フチから3～5mmまで）

5. 表面をならす

6. オーブンの湯煎で200℃10(～20)分、150℃20(～10)分で計30分ほど、焼き色がついたら下げるを目安に焼く

7. オーブン内で湯煎のままオフにして20分、扉を5cmくらい開けて10分、計30分ほど、ゆっくりと温度を下げる

8. 湯煎バットごと取り出し、フラットに冷めるよう型のフチをパレットナイフでぐるりとはずしておく

9. オーブンペーパーの両側をもってトレーをはずし、トレーの結露があればキッチンペーパーでよく拭き取って、戻す

10. 冷めたら冷蔵庫で、しっかり冷えたらかるくラップをして冷やしかためる

★ しっかり冷やしてサーブ(できれば一晩)