# Fleur*Fleur*

製菓
201910 ラベンダークラス

---

**ニューヨークチーズケーキ（9x18cm セルクル）**
**ココナッツチュイル**

---

ナッツのお菓子全般、とくにココナッツチュイルは味落ちが早いので(できたてがとてもおいしい)少なめで、ニューヨークチーズケーキは(量が多いとそれだけ時間はかかりますが)、冷凍庫や冷蔵庫にスペースがあればたくさんでも大丈夫、たっぷりいきましょう

## ＜ニューヨークチーズケーキ＞

チーズケーキの中で、きっといちばん技術が必要なニューヨークチーズケーキ。ダークブラウンのクッキーを焼いて台にします。とはいえ、最重要だった「焼き」は、レシピができたのでクリアで、あとのポイントはいつものメレンゲくらい
型にセルクルを使うのは、クッキー台の準備、メンテが楽。湯煎焼き時、ホイルの代わりのダブルバット方式。焼いたクッキー台をナイフで抜きなおす、冷凍庫(おやつ用に)・冷蔵庫でストックにも合理的な長方形。少し日持ちのする、生菓子と焼き菓子の間のようなケーキなので、大きめ、ということでおすすめの 9x18cm セルクル(きれいな厚手のステンレス型)でつくります。大きいバットはスフレオショコラに、小さいバットはプリン各種の湯煎焼きにも、どうぞお使いください☆

## ＜ココナッツチュイル＞

認知症予防に少しでもなるのなら、で考えたココナッツのお菓子シリーズ。ココナッツは乾燥焼きでいちばん油分のでるナッツでもあります。ココウェルさんで無漂白のココナッツロング、ココナッツファインも買えるようになって、安心して使えるようになりました。扱いやすくもあるリキッドココナッツオイル(低温でも液体状)なので、少量でもつくりやすい。薄力粉の代わりにココナッツファインを使うので、ふるう工程もありません
クラスではお持ち帰り用にきれいにケースに入れるのにケースにあった刷り込み型を使いますが、市販で見かけるようになってきた他の刷り込み型でも大丈夫、型なしでスプーンの背で伸ばしてもよいくらい。味が気に入ったら、おいしさのポイントは一つが薄さなので、刷り込み型だと早くて確実です。さっとできます

2019 年 10 月後半の、ご案内の日にち
12 時 30 分～17 時 00 分ころまでに仕上げ予定→ご試食

Fleur*Fleur*　製菓
201910 ラベンダークラス