チーズケーキの台としての
ダークブラウンシュガークッキー

9x18cm セルクル	x0.75 3 台分強	x1 4 台分強	x2 9 台分
バター ブラウンシュガー	45g 75g	60g 100g	120g 200g
牛乳 (室温)	23ml	30ml	60ml
薄力粉 重曹	113g 小さじ 1/4 x 2 杯強	150g 小さじ 1/4 x 3 杯	300g 小さじ 1/4 x 6 杯

*x1 以上は KA 可 (x0.75 も気をつければ KA 可)

*ブラウンシュガーはヴェルジョワーズ ブリュン (てんさい糖)なら塩なしでおいしい

- オーブンペーパーはロール状のでよいので 30x40 天パン用サイズにカットしておく
- バターはラップに計量しふんわり包んで冷蔵庫に戻しておく
- ブラウンシュガーは粗めのストレーナーでふるっておく
- 粉類はホイッパーでよくあわせておく (ラフに焼くのでふるわなくても可)

1. KA ボウルにやわらかバターを入れ、砂糖を一度に (または続けて次々) 加え、ビーターベラ (ずっと弱、1) で混ぜる
2. 牛乳を少しずつ加えながら混ぜる
3. 粉類の 1/3 を加え軽く混ぜ、残りも加え混ぜ、混ざったらストップ
4. 生地をオーブンペーパーの片側にとり、上下左右、包み込むように折り込み、四角にまとめる　できれば 200g 強ごと (x2 で計約 680g 強)
5. 扱いやすいかたさになるまで冷蔵庫で少し冷やす

- オーブンを 160℃にあたためておく
- 天パンの準備　オーブンペーパー

1. 3mm 厚にのばし、底のサイズで抜く
2. 少し冷凍庫で冷やし、オーブンペーパーをしいた天パンにのせかえる
3. 160℃で 15 分くらい 焼く
   ふくらんだあとおちつきます。焼き色が見えません (こげ茶のグラデーション)
4. 焼きたてで再度セルクルをあて、ふくれた分を小ナイフか波刃でカット、型の底にしっかりおさまるサイズにする
   シルパットの上でカットは危険、オーブンペーパーの上でカットです

ストックケーキとしてのチーズケーキについて

先生のおすすめだったグラハムクッキーが（つづけてクリームチーズも）手に入らなくなったこともあり、グラハムクラッカーも添加物なしで自分でつくりたいと思って何度か試しつつ、グラハムクラッカー自体はどうもうまくいかず、そのままになっていました。チーズケーキは簡単ケーキのようなイメージもあり、「チーズケーキは失敗したように(へこんで)焼けるから好きではない」と聞いたような気もします。フランス菓子にチーズケーキがないこともあります。どちらかというとおやつに近いケーキなのかもしれず、後回しになっていました。クッキーを普通に焼いているのに、なぜ市販のビスケットを砕いて溶かしバターとかためなおさなくてはいけないのか(丸いからもありますが)で、つくるならだいぶかえてつくりたいと思っていました

スペキュロスを焼くようになり、ざくざくとした生地でチーズケーキにもよいかも、で、試作したらおいしくて。台となるクッキーが安心な材料でつくれるようになったので、安心でおいしいクリームチーズで、あらためてのチーズケーキ。食べたいと思ったのは、教室に通いはじめる前につくっていたニューヨークチーズケーキでした

生ケーキが食べたいとき、チーズケーキ系は、数日日持ちもする、冷凍も可能な、実用的な生ケーキでした。せっかくなので、キープ時に省スペースでもある長方形、9x18cm の厚手のステンレスのきれいな型を使うようレシピを見直しました

9x18cm の型はきれいで、ステンレスで冷菓に使えるのですが、量が多め。少人数はムースなどに使うとほとんど食べきれないので、ゆっくり食べられるチーズケーキの型としてと思いました

クリームチーズによって、色とかたさが大きく違います。やわらかめのクリームチーズを使うときは、水っぽい材料(生クリーム、レモン汁)を省略してみています、計量も楽で、もし味がお好みであれば、つりやすくおすすめです

だいぶ、ああでもない、こうでもないと、きれいに焼くために試行錯誤をしました。型もツールも使いすぎとは思いますが、ときどきは食べたいお菓子かもしれません。おやつ用に、デザートプレート用に多種サーブのとき、このケーキは少し前につくって冷凍可です。つくるほどに確認したいことが増え、まだ課題が山積みですが・・・

1冊に入りきらなかったので、台やクリームチーズについてなどがこの別冊になっています

チーズケーキの台としての
ダークブラウンシュガークッキー

ざくざくとした食感のスパイスの効いたクッキー、スペキュロスのアレンジです。薄くきれいに焼くならシルパンが必要、木型を使って厚く焼くなら（もっとおいしかったのですが）木型とシルパンが必要と、焼きが難しめですが、生地はスパイスの準備を除けば簡単でおすすめで、スパイスなしでチーズケーキの台としてラフに焼くのがこのレシピです。卵が入らないのも特徴で、糖蜜をたっぷり含んでいるヴェルジョワーズブリュンだからか、黒砂糖ほど和菓子のイメージもないからか、こくがあっておいしい。焦げ茶色の台になります

9x18cm セルクル	x0.75 3台分強	x1 4台分強	x2 9台分
バター ブラウンシュガー	45g 75g	60g 100g	120g 200g
牛乳（室温）	23ml	30ml	60ml
薄力粉 重曹	113g 小さじ1/4 x 2杯強	150g 小さじ1/4 x 3杯	300g 小さじ1/4 x 6杯

*x1以上はKA可（x0.75も気をつければKA可）

*ブラウンシュガーはヴェルジョワーズ ブリュン（てんさい糖）、ベルギーのお砂糖がおすすめ（500g紙パッケージ）。湿気でかたまるのを防ぐためにグリセリン（大豆由来を含む)が使用されているのが気になりますが、おいしいです

*牛乳はここではとくに少しずつ加えるので、注ぎ口のある容器が無難。少しレンジで室温にできるので、耐熱ガラスの容器がよいです

*お砂糖が重いので重曹。透明なビン（朝岡スパイス、明治屋など）に小さじ1/4でないと入らないので小さじ1/4換算になっています

*スパイスが入るときも塩が入らないのですが、スパイスなしでもヴェルジョワーズブリュンならアクのような強さがあるので塩なしでおいしいです

●オーブンペーパーはロール状のでよいので30x40天パン用サイズにカットしておく（2~3台分ごとに1枚）

●バターはラップに計量しふんわり包んで冷蔵庫に戻しておく

●ブラウンシュガーは粗めのストレーナーでふるっておく
ラバーゼM浅ざるとラバーゼMボウル（21ボウル）、エバトリオのステンレスのお玉など手がいたいけどラバーゼ横おたまも可

●粉はをホイッパーでよくあわせておく（ラフに焼くのでふるわなくても可）
x2でもラバーゼSボウル可（けっこういっぱい）、テーブルスプーン可

1. KAボウルにやわらかバターを入れ、砂糖を一度に（または続けて次々）加え、ビーターベラ（ずっと弱、1）で混ぜる

2. 牛乳を少しずつ加えながら混ぜる

油分に水分です。牛乳が冷たくても分離、空気も入る。熱いともちろんバターが溶けます。ラスト急ぎめで加えて分離しかけたら、すぐ次の粉を少し加えて混ぜます

3. 粉類の1/3を加え軽く混ぜ、残りも加え混ぜ、混ざったらストップ

4. 生地をオーブンペーパーの片側にとり、上下左右、包み込むように折り込み、四角にまとめる　できれば200g強ごと（x2で計約680g強）

オーブンペーパーの片側に200g強の生地をとり、包み込み、手の平でならして四角に。生地の入ったボウルをはかりにのせ、-200強になるまで、広げたオーブンペーパーへ生地をとるとよいです

5. 扱いやすいかたさになるまで冷蔵庫で少し冷やす

数時間、x2ならひらひらバットSで3枚、冷蔵庫で、クレーム・パティシエールを冷やすように冷やします

●オーブンを160℃にあたためておく
●天パンの準備　オーブンペーパー

1. 3mm厚にのばし、底のサイズで抜く

200gくらいの生地　・・・　ペーパーを開き、上にもう1枚かぶせる
(70～)100gの生地くらいの生地　・・・　ペーパーを2つ折りに

いずれもめん棒で3mm厚、9x18cmセルクルをカバーするサイズにのばし、9x18cm, セルクルで抜いて(底のサイズ)余分をとり(これで実質70gくらい)、ペーパーを折り込みます

多い時は長方形の保冷剤の上で待機。すぐ焼けないときは、プレカットのオーブンペーパーPに1枚分(70gくらい)を折り込んで、ジップロックLに入れておくのもよいです

2. 少し冷凍庫で冷やし、オーブンペーパーをしいた天パンにのせかえる (30x40天パンで3枚)

作業用のオープンペーパーからはがし、オーブンペーパーをしいた天パンにのせかえるだけでもよいです(面積があるので加工のある天パンでもオーブンペーパーが無難です)
シルパットで焼いても、オーブンペーパーだけと同様、少し膨れるので再カットが必要、ここでシルパンにする意味は、裏側がきれいなくらいかも（再カット時にはまたシルパットからオーブンペーパーへののせかえが必要・・・)

いちおう、多少割れても、焼いているうちつながります

3. 160℃で 15分くらい 焼く

ふくらんだあとおちつきます。焼き色が見えません（こげ茶のグラデーション）
焼き過ぎると焦げっぽい味になるので次回控えます(よくみると焼き色も濃い目ではあります)。焼き時間はスタート時の生地や天パンの温度にもよります

4. 焼きたてで再度セルクルをあて、ふくれた分を小ナイフか波刃でカット、型の底にしっかりおさまるサイズにする

9x18cmセルクルで焼き上がった生地を抜くのは無理です。シルパットの上でカットはだめで、オーブンペーパーの上でカットです
これ、四角いセルクルだからできるのですが、そうでない場合はくだいて溶かしバターでつなげる一般的な方法になるかも

製菓材料としてのクリームチーズ

基礎科のころフィラデルフィアのオーストラリア産のブロックをと習ったのですが、cuocaでも販売のオーガニックバレーのブロックのクリームチーズにおきかえて作っていました。その後フィラデルフィアの小さなブロックの販売がなくなり、扱いやすいスプレッドタイプになり、添加物が増えてしまいました)

町村農場のクリームチーズが、毎週でもついでにオイシックスで買えるようになってそれを買うことが多くなっていました。日持ちはしませんが生乳、クリーム、食塩だけなので、安心です。ぼそぼそした感じはあるのとカップに入っていることで扱いにくくはあるのですが・・・そうこうしているうちに、オーガニックバレーのクリームチーズの取り扱いがブロックからカップ入りに変更に(2016)・・・町村農場のクリームチーズもオイシックスで買えなくなってしまいました

この間、マーク・グレイス氏お勧めのクリームチーズ、BUKO(1.8kg、業務用の中でも大きく、添加物もあり、ゼラチンも入っていて他のクリームチーズと違う)をケーキにしてから、当時、φ18cmの底トレ型で焼いたのをカットして分厚いガラスタッパーで冷凍も試してみていたのですが、、、形的に、スペースとりすぎてしまう、状態よく冷凍キープできない、ガラスタッパーのフタのプラスチックが-18℃以下の冷凍庫に耐えない、などあり、大きいのを買うのはあきらめました

添加物が入っているクリームチーズだとたくさんは使いにくいのですが、やはりお菓子に使いやすいくせのなさ、クリーミーさ、なので、ときどきは。できるだけ安心なチーズでと思います

★開封後のクリームチーズの保存

切り口だけラップにするのではなく、新しいラップで全体を包みなおすほうがよいよう。町村農場のクリームチーズはカップに入っているのですが、開封後残りをカップに入れたままにしているといたむのが早すぎます。残りはラップに取り出してぴったり包み、ついでにカップを洗って乾かして、戻すことにしました)。町村農場のクリームチーズはビン入りもあるのですが、ビン入りは量が少ないこともありますが、きれいに取り出すことができません。カップ入りはわりと楽にきれいに取り出せます

★レシピにチーズがあるときは

チーズに塩分が含まれているのでレシピに塩があれば除きます

●2019年4月時点のTfoodsのクリームチーズリスト(容量順)

- よつ葉/北海道十勝クリームチーズ　北海道産　1kg　1674円
  生乳、バターミルク、クリーム、食塩、安定剤(ローカストビーンガム)。白め、やわらかめ

- 北海道乳業　Luxe(リュクス)　北海道産　1kg　1674円
  プロセスチーズ。生乳、クリーム、乳化剤、食塩。白い。やわらかい

- Kiri　キリ　クリームチーズ　フランス産　1kg 1998円
  プロセスチーズ。生乳、クリーム、乳たん白、食塩、乳化剤、pH調整剤

- ポーリー(pauly)　クリームチーズ　アメリカ産　1.36kg　2160円　予約品
  生乳、クリーム、塩、キャロッブビーンガム、グアーガム
  「塩味が少し強め、焼き菓子向き」

- Arla　BUKO　ソフトタイプ　デンマーク産　1.5kg　2862円
  ナチュラルチーズ。クリーム、脱脂乳、食塩
  安定剤不使用。「水分(乳清)が分離しますが、全体を混ぜることで成分が均一化します」

  開封するとヨーグルトのように水分が出ていてびっくりしますが、混ぜると一様になります。
  型入れ時もそれほどゆるくはなかったです

  150gパックの市販のアーラ・ライトと味や状態は似ていて塩気強め?、味ではあまりわからないけど、業務用のは脱脂乳。やや黄色で色が違う感じ、でもアーラ・ナチュラルと同じかも。これは、薄めの黄色の卵黄でつくる、クレームパティシエールのような色になります

- BUKO　デンマーク産　1.8kg　3456円
  ナチュラルチーズ。生乳、クリーム、食塩、ゼラチン/安定剤(ローカストビンガム)、クエン酸
  非常にかたい

- フィラデルフィア　オーストラリア産　2kg　3996円
  ナチュラルチーズ。生乳、クリーム、食塩/安定剤(ローカストビーンガム)
  非常にかたい、黄色い。「日本市場では、製菓用クリームチーズのトップブランド」

●2019年4月時点の市販のクリームチーズリスト(容量順)

・**町村農場　ケース入り** 300g　1404円　(2kg入り 5940円) + 北海道からの送料
生乳、クリーム、食塩
製造日より冷蔵で90日(伊勢丹オンライン)　製造日より2か月程度(直販)

Oisixで取り扱いがなくなり、高島屋、三越にもなく
伊勢丹オンラインにありました。(MIデリがなくなってしまいました。食品は伊勢丹オンライン、三越オンライン、別のよう。三越オンラインにはなし)。クール便540円(3～6日)
直販で登録すると30円くらい安いくらい。クール便1188円(2日後着)
実店舗は東京駅新丸の内ビルB1、少しなら買えました
ややかため。300gは多い時も

・**フィラデルフィア　ケース入り**　いつの間にか北海道産？　200g　500円弱
生乳、クリーム、食塩、**安定剤(ローカストビーンガム)**
かため、おいしく焼ける、無難

・**Organic Valley Cream Cheese Spread　ケース入り**　アメリカ産　8oz(226g)　885円
全乳、クリーム、**乳清**、**チーズ菌**、食塩、**安定剤(キャロブビーンガム)**
(アリサン系、cuoca +tomizawa。日持ち短め)
水っぽくはなくおいしく焼ける、クリーム色

・**アメリカンクリームチーズ　ケース入り**　アメリカ産　227g　400～600円くらい
生乳、クリーム、食塩、**安定剤(増粘多糖類)**
かなりかため　かたいので無難においしく焼ける
(明治屋、成城石井など。チェスコ系。日持ちはよい)

・**いちやまマート　紙箱入り**　長野県産　添加物不使用、食塩不使用
180g x 6箱セット　3000円　3000円以上で送料320円クール便分のみ
生乳、クリーム(乳成分を含む)
製造日より90日
180～200gで小さじ1/8以下のお塩で大丈夫そう
なめらかではない、町村農場のに似ているタイプ
やわらかめ、やや水っぽい

・**アーラ・ライト　ケース入り**　デンマーク産 150gパック　300円台
(2種あり、ライトと書いてあるのがバターミルクが材料、**白い**)
バターミルク、クリーム、食塩
安定剤不使用
非常にやわらかい。これもやや水分あり
塩気強め？日持ちは悪くない(塩の力?)。酸味あり(このクリームチーズでつくるとレモン汁はいらない味になります)
(ムラカワ系。日本橋高島屋新館の成城石井) 売っているところが少ない

(日本橋高島屋のチーズコーナー、バターミルク使用のクリームチーズがありましたが、粉末のバターミルクとの表示。アーラのには書いてはありませんが・・・やはり町村農場のをベースに替えるか検討中です)

・**アーラ・ナチュラル　ケース入り**　デンマーク産 150gパック　300円台
安定剤不使用
非常にやわらかい。これもやや水分あり
売っているところが少ない。見かけたら買っておく
塩気強め？日持ちは悪くない(塩の力?)

・**町村農場　ビン入り**　130g　756円
生乳(北海道産)、クリーム、食塩
製造日より90日程度
三越日本橋店にあり
重い　ビンからだしにくいのでオイシックスさんで頼んでおいてもつい忘れがちでした

チーズケーキの台としての
ダークブラウンシュガークッキー

9x18cm セルクル	4台分強
バター ブラウンシュガー	60 g 100 g
牛乳 (室温)	30 ml
薄力粉 重曹	150 g 小さじ 3/4

*ブラウンシュガーはヴェルジョワーズ ブリュンなら塩なしで

- オーブンペーパーは30x40天パン用サイズにカットしておく（2枚）
- バターはラップに計量しふんわり包んで冷蔵庫に戻しておく
- ブラウンシュガーは粗めのストレーナーでふるっておく
- 粉類はホイッパーでよくあわせておく（ふるわなくても可）

1. ボウルにやわらかバターを入れ、砂糖を一度に（または続けて次々）加え、ゴムベラで混ぜる
2. 牛乳を少しずつ加えながら混ぜる
3. 粉類の1/3を加え軽く混ぜ、残りも加え混ぜ、混ざったらストップ
4. 生地を半分に分け、それぞれオーブンペーパーの片側にとり、上下左右、包み込むように折り込み、四角にまとめる
5. 扱いやすいかたさになるまで冷蔵庫で少し冷やす

- オーブンを160℃にあたためておく
- 天パンの準備　オーブンペーパー

1. 3mm厚にのばし、底のサイズで抜く
2. 少し冷凍庫で冷やし、オーブンペーパーをしいた天パンにのせかえる
3. 160℃で15分くらい焼く
   ふくらんだあとおちつきます
4. 焼きたてで再度セルクルをあて、ふくれた分を小ナイフか波刃でカット、型の底にしっかりおさまるサイズにする
   シルパットの上でカットは危険、オーブンペーパーの上でカットです