

南瓜のチーズケーキ

スチーマーモード・オープンモード



●材料<22cmパウンドケーキ型>

南瓜（皮をむいて蒸した状態で）	250	g
クリームチーズ	150	g
牛乳	150	g
砂糖	60	g
卵	50	g
薄力粉	30	g

【飾り】

ホイップクリーム	適量
----------	----

●作り方

- ① 南瓜は皮をむいてカットし、穴あきホテルパンに並べる
- ② 予熱されたスチームコンベクションオープンで加熱する(モード1)
- ③ ミキサーに②の南瓜、牛乳を入れてなめらかになるまで攪拌する
- ④ 溶き卵にグラニュー糖をあわせておき、③に加えて更に攪拌する
- ⑤ ④に薄力粉も加えて混ぜる
- ⑥ パウンドケーキ型にオープンシートをしき、⑤の生地を流す
- ⑦ 予熱されたスチームコンベクションオープンで加熱する(モード2)
(竹串を刺し、何もついてこなくなるまで)
- ⑧ 型から取り出し、網の上で冷ます
- ⑨ ⑧を取り出しカットして器に盛り付け提供する



加熱前



加熱後

※写真は1/3ホテルパンを使用しています
その場合、レシピの分量だと少なめですので注意して下さい

●機器設定

	モード	設定温度	目安時間	加湿	風量	使用備品
1	スチーマーモード	98℃	20分	—	弱	1/1穴あきホテルパン
2	オープンモード	170℃	45分	—	弱	22cmパウンドケーキ型



南瓜はなめらかになるまでよく攪拌して下さい。
ミキサーですべて混ぜますのでとても簡単に仕上がります。