

埜町の農産物を用いた加工品 野菜を使ったスイーツ

### I-4-3 I. かぶのチーズケーキ~の提案

荒木 裕子

チーズケーキはクリームチーズを用いたケーキで、調理法によりベイクド、バスク、レア、スフレなどがある。比較的焼いた後、形状が安定で販売をするのに扱いやすい熱を通したバスク、スフレの2種類のチーズケーキを提案したい。チーズケーキに野菜を入れて食感や香りを生かす食材としてかぶを入れて蕪入りチーズケーキの調製を試みた。かぶはみそ汁やかぶら蒸し、漬物など和食の食材として用いられるが、味が淡泊で香りも穏やかなことから、チーズの香りを阻害せず、野菜の食感や入れることでふっくらと焼くことができる。

#### 1. 蕪入りバスクチーズケーキ

##### 1) 材料 (直径12cmの型1個分)

- クリームチーズ 200g (室温に戻す)
- 砂糖 60g
- 食塩 ひとつまみ
- 鶏卵 中2個 (溶きほぐす)
- 生クリーム 100ml
- かぶ 80g (皮をむきおろして水切り)
- 薄力粉 10g

##### 2) 作り方

- ① クリームチーズをボールに入れ、泡だて器でなめらかになるまで混ぜる。
- ② 砂糖を2回に分け入れクリームチーズとよく混ぜる。食塩を添加する。
- ③ ときほぐした鶏卵を3回に分けて入れよく混ぜる。
- ④ 生クリーム2回に分けて入れよく混ぜる。
- ⑤ 水を切ったかぶを入れて混ぜる。
- ⑥ 薄力粉を茶こしでふるい入れ、粉っぽさがなくなるよう混ぜる。
- ⑦ クッキングシートを敷いた型に流しいれとんとんと空気を抜き、210°Cのオーブンで30分焼く。
- ⑧ 冷めたら型かた抜いて、冷蔵庫で冷やす



## 2. 燕入りスフレチーズケーキ

### 1) 材料 (15センチ丸型)

クリームチーズ 200g (室温に戻す)

きび砂糖 60g

鶏卵 中2個 (卵黄と卵白を分け、卵白は冷蔵しておく)

カブ 100g (おろして水気を切る)

レモン果汁 15g

\*薄力粉 10g

\*コンスターチ 10g      \*あわせてふるう。

\*塩 2g

### 2) 作り方

- ① クリームチーズをボールに入れ、泡だて器でなめらかになるまで混ぜる。
- ② きび砂糖半分を加えてよく混ぜ、なめらかなクリーム状にする。
- ③ 溶きほぐした卵黄を少しずつ入れて混ぜていく。カブ、レモン汁、\*粉類を入れよく混ぜる。
- ④ メレンゲを作る。冷やしておいた卵白にきび砂糖を入れハンドミキサーで角が立つくらいのメレンゲを作る、
- ⑤ ③の中にメレンゲの1/3くらい入れ、ゴムベラでなめらかになるまで混ぜる。残りのメレンゲも加えてさっくりと混ぜる。
- ⑥ 型に流しいれ、平らにする。180℃のオーブンで25～30分焼成する。粗熱が取れたら型のまま冷蔵庫で冷やす。



焼成後



断面

### 3. まとめ

野菜をスイーツに利用したケーキを提案した。今回はおろして水分を除いたかぶ用いたが、同じ手法で、ニンジンも調製可能である。また、今回は15センチの丸型、ホールで調製したが、一人分のケーキ用のカップに分注して焼いくと販売しやすい。販売は冷蔵である。