

バスクチーズケーキづくり

10月14日（水）10：00～12：00まで、地域の方々12名が参加して、講師に『西原瑠美子氏』をお迎えし、バスクチーズケーキづくりに挑戦しました。

講師の丁寧な指導を受けながら、調理手順に従い手作りの楽しみを味わいながら、みんなで協力し合って手際よく予定量のバスクチーズケーキをつくりあげました。

コロナ対策に一人ひとりが十分配慮しながらの調理だっただけに、無事終了できた達成感とたくさんの方の持ち帰り分がいただけた喜びを笑顔であらわしながら散会しました。



公民館長あいさつ



講師のお話し



参加されたみなさん（三密対策を徹底）

レシピ

＜地域の仲間づくり事業＞

バスクチーズケーキづくり

【材料】

・クリームチーズ 300g	・クリームチーズ、たまごは常温にしておく
・グラニュー糖 90g	・クッキングシートはくしゃくしゃにしてから型に敷いておく
・たまご 2個	
・薄力粉 6g	
・生クリーム 200g	

～ 手順 ～

- ・ ボウルにクリームチーズを入れて柔らかく練り、グラニュー糖を加えて混ぜる
- ・ 溶いたたまごを3回に分けて加え、その都度良く混ぜる
- ・ 薄力粉をふるい入れ、よく混ぜる
- ・ 生クリームを加え、よく混ぜる
- ・ 型に流し入れ、240℃のオーブンで25分焼く
- ・ 粗熱が取れたら、冷蔵庫でよく冷やす



今回使用する調理器具

クリームチーズをボールに分配



バスクチーズケーキづくり



グラニュー糖を加えて混ぜる



よく混ぜる



溶きたまごを加える



よく混ぜる



薄力粉を加える



生クリームの計量



計量した生クリームを入れてよく混ぜる



ケーキの生地が完成

バスクチーズケーキづくり



生地を型に流し込む



型に入れ、240℃のオーブンで24分焼く



焼けたら粗熱を捕る



冷蔵庫で良く冷まして完成



用具の後片付け



講師から締めのお話し～お疲れ様～