



さっぽろスイーツコンペティション2026～neoチーズケーキ～

グランプリ受賞作品

さっぽろneoチーズケーキ レシピ

- ジェノワーズ ・ ・ 一般的な共立ての物を使用

● チーズムース

(材料)

・ 牛乳	140g
・ 脱脂濃縮乳	10g
・ グラニュー糖	90g
・ クリームチーズ	250g
・ リコッタチーズ	50g
・ カマンベールペースト	30g
・ 生クリーム35%	360g
・ 粉ゼラチン (ゼラチン2I) 〈イタリアンメレンゲ〉	8g
・ 卵白	230g
・ 水	104g
・ グラニュー糖	208g
・ トレハロース	104g

(工程)

- ① Aでイタリアンメレンゲを作る。
- ② 牛乳・脱脂濃縮乳を80℃くらいまで温め、粉ゼラチン・グラニュー糖を入れる。
- ③ クリームチーズを柔らかくして、リコッタチーズとカマンベールペーストと混ぜ合わせる。
- ④ ②を③に入れて混ぜ合わせる。
- ⑤ イタリアンメレンゲの2/3を入れて合わせる。
- ⑥ 35%生クリームを6～7分立てして合わせ、残りのメレンゲを入れて合わせる。

A
※このうち
100gを使用

● 苺のわらび餅

(材料)

・ わらび餅粉	210g
・ グラニュー糖	50g
・ トレハロース	190g
・ カップリングシュガー	20g
・ 水	310g
・ お湯	210g
いちごジャム200g	
・ 冷凍苺	1,000g
・ グラニュー糖	400g
・ バター	100g
・ ブランデー	10g

(工程)

【いちごジャム】

- ① Bの全ての材料を入れてBrix60まで炊き上げる。塊が多かったら塊をつぶす。
- ② 粗熱が取れたら冷蔵庫に保管する。

【苺わらび餅】

- ① わらび餅粉・グラニュー糖・トレハロースを混ぜ合わせてどう鍋に入れる。
- ② 水・カップリングシュガーを入れて火にかけ混ぜる。
- ③ お湯も温めておく。
- ④ まとまってきたらお湯を分量分入れて、苺ジャムを入れてBrix50まで炊き上げる。
- ⑤ 粗熱が取れたら冷蔵庫で冷ます。

B

● チーズソース

(材料)

・ クリームチーズ	120g
・ カマンベールペースト	10g
・ グラニュー糖	20g
・ もちのび	10g
・ 牛乳4.0	60g

(工程)

- ① 牛乳を沸かす。
- ② グラニュー糖・もちのびを混ぜ入れる。
- ③ クリームチーズ・カマンベールペーストを混ぜ合わせ、②を入れて混ぜ合わせる。

- パートドフリユイ ・ ・ 既製品

組み立て

- ① スポンジ生地とパートドフリュイを4cm丸抜き型で抜いておく。
- ② チーズムースを型に7分目まで流しいれ、苺わらび餅、パートドフリュイ、スポンジの順で入れる。
(苺わらび餅は大体13~15gくらい)
- ③ 冷凍庫で冷やし固める。
- ④ 固まったムースの上にチーズソースを15gくらい垂らすようにかけ、上にナパージュを塗りバーナーであぶって焦げ目をつけ再度ナパージュを塗ります。(あぶりすぎたらチーズソース溶けるため注意)
- ⑤ その上に白双糖を掛け、ブロックチーズを削ったものをムースの周りに添えて、金箔をつけたら完成です。

グランプリ受賞者 道下 智裕さん (暁 patisserie FURUTA)

