



## タマゴのおいしさ・峯木ラボ

(第15回)

暑い7月に入りました。タマゴを使った簡単にできるバスクチーズケーキを、7本目の動画で配信しています(<https://youtu.be/APu0Ec8138>)。今回は効果音を入れ、生地の状態変化の様子なども加えてみました。

### 1)タマゴを使ったスイーツ

昨年秋、コンビニやスーパーをみますと、新商品が多く、タマゴを使用した高級菓子が並んでいます。しかも国際的です。バスクチーズケーキ、イタリアンプリン、マリトッツォ、台湾カステラなどです。このコロナ禍のなか、クックパットや沢山のレシピ、動画が掲載されています。台湾カステラを失敗したという話を聞きましたので、作ってみました。通常のスポンジケーキの2倍のタマゴと多めの植物油を使用します。失敗しないポイントは、十分な泡だてと泡を消さないような小麦粉や植物油の混ぜ方です。軽く食べやすいお菓子ですが、食べた後にずっしりとききます。

### 2)バスクチーズケーキ

バスクチーズケーキを作ってみました。購入すると高価なケーキですが、材料を混ぜて、焼くだけで簡単にできます。材料はクリームチーズ 200g に対して、卵 1~3個、砂糖 50-75g、生クリーム 100~200g、薄力粉大さじ半分~1 というレシピが多く紹介されています。ヨーグルトを加えるレシピもありました。

日本では 2018 年頃からバスクチーズケーキという名称で知られています。スペインのサン・セバスチャンにある料理店のレシピを基にしたバイクドチーズケーキで、バスク地方ではバスクチーズケーキの名前はないそうです。わずか 1 店のおいしいチーズケーキが、日本でこんなに流行っていることは、本当に世界が狭くなった気がします。

まずはケーキの型紙です。クシャとまるめて、型紙を型に入れると書いてありますが、水で濡らしてからクシャとすると、ケーキ型にきれいに張りつきます。型の上に出たものは、外側にきちんと折っています。これは型紙が焼けた時にケーキに焼けた紙がケーキのほうに入らないためです。

### 3)作り方のコツ

作り方は、クリームチーズを温めて攪拌し、そこに砂糖、タマゴの順で混ぜ、最後に少量の小麦粉を入れる方法が多いようです。チーズの後に小麦粉を加えて混ぜるという方法もありました。タマゴの分量が多いと、焼きたては良く膨らみますが、タマゴなどからの水分がでます。型ごと、

1 日冷蔵庫で冷やしますと、ケーキは水分を吸い込み、膨らんだ生地は低くなり、しっとりしています。タマゴが多いレシピでは焼く前の生地を必ず濾してください。出来上がり冷蔵 1 日後がおいしいので、食べたくても次の日まで我慢してください。手作りのものは長く保存すると、なめらかさが落ちるように思います。

クリームチーズ 200g、砂糖 60g、タマゴ 2 個、生クリーム 150g、小麦粉大さじ半分のレシピが初心者には良いと思われました。このチーズケーキは、外はこんがり、中はやわらかというのが特徴です。タマゴ 1 個ですと、作りやすいのですが、2 個の方が軟らかく、風味豊かです。

焼く時間も 230℃で 30-40 分と書かれています。しかし、230℃の加熱時間は少し高く、時に焦げ味を感じます。220℃で 25 分、200℃で 10 分程度の焼成が良いと思います。

市販品も多く売られています。その内容表示をみますと、乳化剤や安定剤や卵黄粉末が入っています。そこで、植物性クリームを用い、やや安価な国産クリームチーズを用いて作ってみました。保存 1 日後の硬さを比較しました(図 1)。硬さは、国産クリームチーズ使用のケーキが最も固く、市販品、植物性クリーム使用ケーキの順でした。植物性クリームの使用は動物性生クリームよりやや硬いのですが、仕上りはきれいで、味にも大差がありませんでした。焼き上がりも良く膨らみ、おすすめです。準備を入れても 30 分程度ででき、後は焼くだけです。

私の友人でチーズケーキが嫌いな方がいます。チーズを甘くして食べるのはおいしくないといっていました。しかし、このケーキはワインにも合うので、食べられるようでした。バニラエッセンスは使わなくても大丈夫です。なお、イタリアではチーズにはちみつをかけて食べたりもします。

バスクチーズケーキ  
(上:手作り品)(下:S 社市販品)

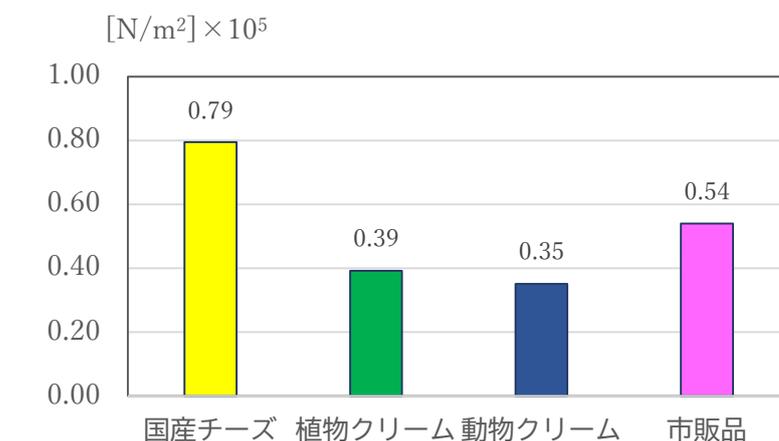


図2 バスクチーズケーキの冷蔵保存1日目の硬さ

発信元 タマゴのおいしさ研究所 〒173-8602 東京都板橋区加賀 1-18-1 東京家政大学板橋キャンパス、  
電話番号:03-3961-7046  
E-mail:tamago-labo@tokyo-kasei.ac.jp