

シャインマスカットケーキ

ヨーロッパブドウとアメリカブドウを交配して生まれたシャインマスカットは、2006 年に登録された新しい品種で、糖度は 15 度以上と高いながらも、さっぱりとした味わいで「ブドウの女王」と言われます。市場に出回り始めた時期はとても高価ですが、旬の 9 月～10 月は 3 分の 1 程度に価格が下がります。そこで、前も 2 回のチーズケーキに見習って、シャインマスカットを使ったクリームチーズケーキにしてみました。

【材料】

ビスケット (Marie を使用)	80g
バター	30g
クリームチーズ	100g
ヨーグルト	100g
生クリーム	80g
グラニュー糖	30g
シャインマスカット	1 房
マスカットジュース (Sunkist のマスカットジュースを使用)	100cc
レモン汁	20g
ゼラチン	5g+5g



【つくり方】

0. クリームチーズ、生クリームは調理する 15 分くらい前に冷蔵庫から出して常温に戻しておく。ケーキ型の底と周囲 5cm 程度になるようカットしたクッキングシートを敷いておく。
1. ビスケット(今回は Marie 使用)が袋の入った状態で粉々になるまで手で揉みつぶす。ビスケットをボールに入れて、さらにすり棒などで小さくなるまでつぶし、そこに溶かしバター 30g(電子レンジ 500W で 20 秒程度加熱)を加えて、ゴムベラを使って

混ぜてバターとなじませる。これをクッキングシートを敷いた直径 23cm のケーキ型に入れ、ラップをして押さえつけた後、冷蔵庫に 30 分間入れて固める。

2. クリームチーズ 100g をボールに移し、柔らかくなるまで混ぜ、グラニュー糖 30g を 2 回程度に分けて加える。よく混ぜた上で、さらに、プレーンヨーグルト 100g、生クリーム 80g を加え、レモン汁 20g をふる。

ここにゼラチン 5g を水 30g(大さじ 2)で溶かし、電子レンジ 500W で 20 秒加熱したものを加え、丁寧に混ぜ合わせる。1 を一度、冷蔵庫から取り出し、2 のクリームチーズを流し入れて、表面が平らになるようにし、冷蔵庫に 1 時間程度入れて固める。

3. 2 を取り出し、チーズの上に水洗いして半分にカットしたシャインマスカットを全体に円を描くように敷き詰める。

4. 次にゼリー液をつくる。マスカットジュースをボールに入れて、ここに砂糖 30g を加えてよく溶けるまで混ぜる。2 と同様にゼラチン 5 g に大さじ 1 の水を加えて電子レンジで 20 秒加熱し、シャインマスカットを敷き詰めた 3 の上から、ゼリー液をゆっくり流し入れ冷蔵庫で 30 分間、冷やしたら完成！

*生のブルーベリーを上には飾ればおしゃれな仕上がりになります。

市販のニッポン・エール JA 食品(東京都中央区)の長野県産シャインマスカット果汁を使ったバウムクーヘンに、生クリーム・クリームチーズケーキ・生食用シャインマスカットを詰めて、デコレーションして冷やす。簡単なケーキ風に仕上げました。

