



Kumigar's "What love Is" Happy Valentine's Day Cheese Cake Tart Recipe

☆Tart Dough (same as my very first baking video)

Ingredients:

Flour – 150g: 5.2oz. :1+1/4 Cups

Butter – 70g: 2.5oz.: 1/3 cup

Egg Yolk – 1

Sugar – 30g: 1 oz.: 1/8 cup: 2 TBS

Salt – a Pinch

Directions:

Leave all butter at room temperature first...

Grease the pan with the butter, shift some flour, leave it in the fridge

Turn on the oven at 180C

1. Whip butter, sugar and salt until the mixture becomes creamy
2. Gradually add egg yolk; mix well
3. Shift in flour into the mixture, and make it all into a ball, put the saran-wrap and rest it in the fridge

"What love Is" Happy Valentine's Day Cheese Cake Tart <http://www.youtube.com/watch?v=gIjncKA2bT4>

2

for at least an hour

4. On a clean surface, cover in a saran-wrap, place the dough, and with the saran wrap on top of the dough, make a circular movement with your palm to out the dough
5. Pick up the dough including the wrap, and gently place the dough on top of the cool tart pan, and shape on the pan; and leave it in the fridge until ready to pour some cheese mixture into it.

☆Double Cheese Cake Filling

Ingredients:

Mascarpone Cheese, 100g: 3.5oz.

Cream Cheese, 100g: 3.5 oz.

Sugar, 50g: 1.8oz.

Whole eggs, whipped, 2

Heavy Cream, 100g: 100mL: 3.5oz.

Lemon Juice, 1 TBS: 15ml

Flour, 1TBS

1/4 cup each of blueberries, raspberries, blackberries and strawberries

Direction:

Leave cheeses in room temperature

1. Whip both mascarpone and cream cheeses together in a large bowl until soft
2. Add sugar; whip until creamy
3. Gradually add whipped egg into the mix, mix well
4. Add heavy cream and lemon juice into the mix, mix well
5. Shift flour and add into the mix; mix using a spatula

Making of the Cake before baking:

1. Pour cheese mixture into the tart pan, filling 80%
2. Place berries on top of the cheese filling; then pour the remaining cheese mixture.
3. Bake at pre-heated oven at 170C:338F for 30 min without the foil on top and 15 min with the foil, then another 15-30min without the foil. Leave on a rack to cool.

Decoration:

I have made small shoux puffs: <http://www.youtube.com/watch?v=2V802MZC6X4>

How to make caramel sauce video: <http://www.youtube.com/watch?v=3QZKNbn4lnE>

クミガーの愛ってなんだろう？ バレンタインスイーツ、チーズケーキタルトの巻

タルトの生地

材料:

- ☆ 小麦粉 - 150g
- ☆ バター - 70g
- ☆ 卵黄 - 1
- ☆ 砂糖 - 30g
- ☆ お塩 - ひとつかみ

作り方:

1. 常温で用意していた70gのバターを大きめのボウルに入れ、電動ミキサーで柔らかくします。
2. 次に30gのお砂糖を加え入れます。クリーミーになるまで混ぜます。
3. 次にお塩をひとつかみ加え混ぜます。
4. 次に卵黄1つ加え混ぜます。良く混ぜます。
5. 次に150gの小麦粉が必要になります。小麦粉はふるいにかけてながらボウルの中に入れます。ゴムベラで切るように混ぜます。
6. 次に(綺麗な)手で生地を押さえつけながらまとめます
役立つかも？情報: 冬の間は寒いので生地がうまくとまらない事があります。そんな時は電子レンジで数秒温めるだけでもまとまりやすくなりますよ。
7. サランラップで生地を包みます。生地をそのまま冷蔵庫で1時間寝かせます。
8. 寝かせた生地はちょっと固すぎるので電子レンジで数秒(5秒くらい)温めます。
9. 作業台の上にサランラップをひきます。その上に生地とまた別のサランラップをのせます。円を描くように手で生地を押しながら平らにしていきます。タルト型の大きさと高さを考慮して必要とされる大きさに伸ばします。
10. 次にサランラップをそのまま持ち上げて、バターを塗ったタルト型へ移します。次にタルト型の端を優しく抑え生地を型にはめていきます。生地はそのまま冷蔵庫に少し寝かします。

ダブルチーズケーキの生地

材料:

- ☆ マスカルポーネチーズ100g: 3.5oz.
- ☆ クリームチーズ 100g: 3.5 oz.
- ☆ 砂糖, 50g: 1.8oz.
- ☆ 全卵、2つ(溶いたもの)
- ☆ 生クリーム, 100g: 100mL: 3.5oz.
- ☆ レモン汁 大さじ115ml

"What love Is" Happy Valentine's Day Cheese Cake Tart <http://www.youtube.com/watch?v=gIjncKA2bT4>

4

☆ 小麦粉 大さじ1

☆ ¼カップずつ ブルーベリー、ラズベリー、ブラックベリー、苺など デコレーション用

作り方:

1. 大きめのボウルに100gのマスカルポーネチーズ、そして100gのクリームチーズを入れます。柔らかくなるまで電動ミキサーで混ぜます。
2. 次に50gのお砂糖を加え入れます。ふわふわっぽくなるまで混ぜます。
3. 次にすこしずつ溶き卵2つ分を加えながら混ぜます。次に100g: 100mlの生クリームもそのまま加え混ぜます。
4. レモン汁も大さじ1杯入れ、よく混ぜます。
5. 次に大さじ1杯の小麦粉をふるいにかけてながら加えます。ゴムベラでさっくり混ぜます。
6. タルト型を冷蔵庫から取り出し天板の上ののせます。チーズの生地をタルト型に入れます。ベリーさん達を今から加えるので、8分目くらいが丁度いいかと思います。
7. チーズの生地の上にブルーベリー、ブラックベリーやラズベリーを均等にのせます。
8. 残りの生地をその上にかけます。(焼いている間に膨らみますから、9分目までがいいと思います。)
9. 予熱したオーブン170度でそのまま30分焼き、アルミホイルを上にかバーして15-30分焼きます。

デコレーション参考動画:

☆ プチシュークリームの作り方: <http://www.youtube.com/watch?v=2V802MZC6X4>

☆ キャラメルソースの作り方: <http://www.youtube.com/watch?v=3QZKNbn4lnE>