

# Kue Keju Jepang (Pâtisserie Takumi)

Préparation : 30 min • Cuisson : 1h

## Ingrédients

- 147g susu penuh
- 147g cream cheese
- 94g putih telur (sekitar 3 putih)
- 70g gula kristal
- 67g mentega
- 57g kuning telur (sekitar 3 kuning)
- 56g tepung

## Préparation

1. Ini adalah resep yang sudah ada di daftar "untuk dicoba" saya sejak lama, tetapi saya tidak pernah meluangkan waktu untuk mencobanya!
2. Cheesecake Jepang yang terkenal, jauh lebih ringan daripada saudaranya yang Amerika, dengan tekstur yang sangat ringan dan berbusa.
3. Ketika saya menemukan resep dari toko kue Takumi di Fou de pâtisserie terakhir, saya akhirnya mencoba, dan saya tidak kecewa!
4. Saya perlu beberapa percobaan untuk mendapatkan pemanggangan yang saya inginkan di oven saya (semuanya dijelaskan dalam resep) tetapi hasilnya meyakinkan saya: kue yang lezat dan sangat ringan, sempurna di musim ini dengan beberapa stroberi Peralatan: Cetakan cheesecake Waktu persiapan: 30 menit + 1 jam minimal pemanggangan + 10 menit istirahat Untuk kue berdiameter 18cm Bahan: susu penuh cream cheese putih telur (sekitar 3 putih) gula kristal mentega kuning telur (sekitar 3 kuning) tepung Resep: Lapis cetakan Anda dengan kertas roti.
5. Di atas panci berisi air panas, campurkan mentega dan cream cheese tanpa melebihi 40°C.
6. Tambahkan susu, lalu tepung dan kemudian kuning telur.
7. Blender dengan blender tangan, lalu biarkan selama 5 menit.
8. Kocok putih telur hingga kaku, tambahkan gula, kocok selama 4 menit lagi.
9. Campurkan kedua adonan dengan lembut.
10. Setelah beberapa percobaan, saya menyadari bahwa petunjuk yang diberikan dalam resep asli tidak cocok untuk oven saya; jadi saya akan memberikan terlebih dahulu petunjuk asli, dan kemudian cara saya, terserah Anda untuk menyesuaikan dengan oven Anda Resep asli: Panaskan oven hingga 200°C.
11. Isi sebuah wadah dengan air panas pada suhu 90°C (cukup besar untuk menempatkan cetakan Anda), dan masukkan ke dalam oven sambil menurunkan suhu oven menjadi 180°C.
12. Isi cetakan dengan adonan.
13. Masukkan ke dalam oven sambil menurunkan suhu menjadi 165°C selama 40 menit.
14. Kemudian, naikkan suhu menjadi 185°C untuk 10 menit pemanggangan tambahan, dan akhirnya naikkan suhu menjadi 200°C selama 5 hingga 10 menit (jika cheesecake terlalu kecokelatan, Anda bisa menutupinya dengan selembar aluminium untuk akhir pemanggangan).
15. Matikan oven, buka sedikit pintu dan biarkan selama 5 menit.
16. Resep yang disesuaikan: dan inilah cara saya (dengan teknik sebelumnya, kue saya terlalu kecokelatan di atas dan jatuh saat keluar dari oven): panaskan oven hingga 190°C.
17. Ketika Anda memasukkan kue (seperti di atas, dalam panci berisi air), turunkan suhu oven menjadi 160°C dan panggang selama 45 menit.

18. Turunkan suhu menjadi 140°C dan lanjutkan pemanggangan selama 15 menit.
19. Akhirnya, naikkan suhu menjadi 190°C selama 5 menit.
20. Buka sedikit pintu oven dan biarkan kue di dalam selama sekitar 15 menit.
21. Kemudian, keluarkan kue dari oven dan keluarkan dari cetakan.
22. Biarkan dingin sepenuhnya lalu nikmati!

Recette imprimée depuis [www.iletaitungateau.com](http://www.iletaitungateau.com)