



ティラミス

イタリアの伝統的なデザートです



今月のレポーター
石田 優花さん
札幌工業高校
製菓パティシエ科1年



今月の先生
柳原 祐二先生
本校西洋料理実習講師

材 料 (4~5人前)

A
卵白……………2個分
グラニュー糖……………35g

B
卵黄……………2個分
グラニュー糖……………17g
マルサラ酒……………20cc

C
ジェノワーズ(スポンジケーキ)4号
※お好みのレシピで作ってください……………1台
エスプレッソコーヒー… 200cc
マルサラ酒……………15cc
コーヒーリキュール……………30cc
ココアパウダー…………… 適量

作り方

ジェノワーズを6~7mmの厚さにスライスする(約6枚とれる)



型に敷き、エスプレッソ・マルサラ酒・コーヒーリキュール合わせたものをはけでスポンジに完全にしみこむまでぬる。



ボウルを2コ用意し、卵黄と卵白を分けて入れる。



B 卵黄にマルサラ酒、グラニュー糖を加え湯煎しながら泡立てる。



▶在校生アドバイス
白くもったりするまで火が入りすぎないようにときどき離しながら泡立てる。すくったときに、跡が残るくらいでOK

マスカルポーネに4を半分加えてまぜ、4に戻して混ぜ合わせる。



▶在校生アドバイス
物質の違うものをまぜるとき、半分ずつまぜるとなめらかになる。

A 卵白にグラニュー糖を3回に分けて加え、泡立てメレンゲを作っていく。



▶在校生アドバイス
角が立つくらいまでしっかり泡立てる。

6を**5**に半分加えてまぜ、**6**にすべて入れてさっくりまぜあわせる。



7を型に流しいれる。



ココアパウダーをふりかける。

