

ティラミスの意味は“私を元気づけて”

ティラミスケーキ ～ココアのスポンジ生地～

■まず初めにやること

- ・計量をすべて終わらす。
- ・薄力粉とココアを混ぜ合わせておく。
- ・Cを耐熱容器に合わせ湯煎で溶かす。
- ・オーブンを170℃に予熱する。
- ・Fを混ぜ合わせて10分置いておく。

材 料 15cm 1台分

■ココアスポンジ

A	卵	2個
	グラニュー糖	45g
B	薄力粉	35g
	ココア	10g
C	牛乳	大さじ1
	無塩バター	20g

■コーヒーシロップ

D	水	100cc
	グラニュー糖	30g
	インスタントコーヒー	大さじ1
	洋酒(ラム酒等)	小さじ1

作り方 所要時間30分

■スポンジ生地を作ります。

- ① ボウルにAを合わせ、お風呂位の温度の湯煎にかけながら、白くもったりとするまで、ハンドミキサーでしっかり泡立てる。
生地が文字が書けるくらいの固さになれば、ミキサーの速度を低速にし、1分ほど混ぜ全体のキメを細かく調える。
- ② ①に混ぜ合わせたBをザルでふるって加え、ゴムベラでボウルの底からすくい上げるように優しく混ぜる。
粉気が大体なくなれば、Cを加え、底からすくい上げるように大きく混ぜ合わせる。***混ぜすぎ、混ぜ不足はきれいに膨らみません。**
- ③ ②を型に流し、2～3回台に軽く打ち付けて粗い気泡を抜く。
170℃に予熱したオーブンで約22分焼く。
焼けたらすぐに型からはずして、冷まします。
生地が冷めたら1.5cmの厚さに2枚切ります。

■コーヒーシロップを作ります。

- ④ 鍋にDを入れ沸騰させる。砂糖が溶けたら粗熱を取り、洋酒を加える。



memo

ティラミスケーキ ～チーズクリーム・仕上げ～

材 料

■チーズクリーム

E	卵黄	1個分
	グラニュー糖	50g
	マスカルポーネ	150g
F	ゼラチン	小さじ1
	水	大さじ1
G	生クリーム	100g
	グラニュー糖	0g～10g

■仕上げ用

ココア（あればトッピング用） 適量

作り方

作業時間 50分

■チーズクリームを作ります

- ① Eをボウルに合わせ、湯煎にかけ、泡立て器で少し白っぽくなるまですり混ぜる。
- ② ①にマスカルポーネを加え、ムラなく混ぜれば湯煎で溶かしたゼラチンを加え、手早く混ぜ合わせる。
- ③ 別のボウルで生クリームを8分立てにし、②に加えてゴムベラでさっくり混ぜ合わせる。

■仕上げます

- ④ 15cmのセルクル型に、スライスしたスポンジを1枚敷き、シロップの半分をハケなどでたっぷりと塗る。
- ⑤ ④の上に、チーズクリームの半分を流し込み平らにする。その上にスライスしたスポンジをかぶせ残りのシロップを全体に塗る。チーズクリームの残りを全部入れ、平らにしてからココアを全体に茶こし等でふるう。
- ⑥ 冷蔵庫で2時間以上冷やして出来上がり！