

ティラミス

材料(直径5.5cmのセルクル型12個分)

アーモンド・ジェノワーズ

マジパン・ローマッセ	35g
グラニュー糖	20g
全卵	100g(2個分)
薄力粉	60g
溶かしバター	20g

カラメルシロップ

水	30ml
グラニュー糖	50g
熱湯	50ml
キルシュ	15ml

チーズ・クリーム

パータ・ボンブ	
卵黄	20g(1個分)
水	20ml
グラニュー糖	20g
イタリアンメレンゲ	
卵白	30g(1個分)
グラニュー糖	20g
水	10ml
マスカルポーネ	250g
生クリーム	50ml

ココアパウダー

適宜

作り方

A アーモンド・ジェノワーズを作る。

- 1 マジパン・ローマッセを細かくちぎり、グラニュー糖をボールにいれ泡立て器ですり混ぜる。
- 2 全卵を人肌程度にあたため、3~4回に分けて加えよく混ぜる。
- 3 ハンドミキサーで白っぽくもったりするまで泡立てる。
- 4 小麦粉をふるったものを数回に分け混ぜ合わせる。
- 5 溶かしバターに4を少量加え、よく混ぜ合わせ、残りの生地に戻してゴムべらでまぜあわせる。
- 6 紙を敷いた型(直径18cmのもの)に流しこみ、170℃で20分焼く。
- 7 6mm厚で2枚にスライスし、直径5cmのセルクル型で12枚抜く。

B カラメルシロップを作る。

- 1 小さめのなべに水とグラニュー糖を入れ、火にかけて完全にグラニュー糖を溶かす。
- 2 さらに煙が上がるまで加熱する。(グラニュー糖が溶けてしばらくすると粘度が出て、さらにカラメル色が付いて煙が上がると粘度のない液状になる。)
- 3 すぐに熱湯を注ぐ。(かなり泡を吹いて吹きこぼれそうになるので注意してください。)
- 4 あら熱が取れたら、キルシュを加える。

C スフレ型に抜いたジェノワーズ(A7)をしき、カラメルシロップを打つ。(12等分打つ。大きじ1杯弱。)

D イタリアンメレンゲを作る。

- 1 小さめのなべにグラニュー糖、水を入れて火にかけ、沸騰させる。
- 2 卵白を液状の部分がなくなる程度まで泡立て、1を加え、さらに泡立てる。

E パータ・ボンブを作る。

- 1 分量の水にグラニュー糖を加熱して溶かす。
- 2 ボウルに入れた卵黄をかき混ぜながら1を入れ、温めながらハンドミキサーで白くもったりとなるまで泡立てる。

F チーズクリームを作る。

- 1 ボウルにマスカルポーネと生クリームを入れて混ぜ合わせる。(泡立て器で混ぜすぎないようにしてください。マスカルポーネは脂肪分が高いので分離してしまいます。)
- 2 さらに、パータ・ボンブ(E2)、イタリアンメレンゲ(D2)を加えてゴムべらで混ぜ合わせる。

G Cにチーズクリームを流し入れ、冷蔵庫で冷やし固める。

H ココアパウダーを茶こしでふるいかける。