

DESSERT

ティラミス

シンプルで王道なデザート。

Plan・Do・Seeのレストランで最も愛されていると言っても過言ではないデザート。本格的な作り方は少し専門知識と道具が必要なので、ご家庭でも作りやすいレシピにアレンジしてご紹介いたします。スタンダードなデザートですが、ホームパーティーに美味しい思い出を添えてくれます。



材料

16cm×16cm×4.5cmの容器1台分

A:
マスカルポーネチーズ : 320g
グラニュー糖 : 45g

B:
卵黄 : 55g
グラニュー糖 : 40g
生クリーム : 100g
エスプレッソコーヒー : 120g
スポンジ : 16cm角×2枚
ココア : 適宜

作り方

Step 1

マスカルポーネチーズとAのグラニュー糖を、生クリームを泡立てる要領で混ぜ合わせます。少しくリームが泡立って角が立つ状態になるまで混ぜます。



Step 2

卵黄とBのグラニュー糖を擦り合わせ、白っぽくなり、リボン状になるまで泡立てます。

ハンドミキサーを使うと早く泡立てることができます。

Step 3

生クリームを八分立てになるまで泡立てておきます。

Step 4

STEP 1とSTEP 2をツヤが出るまでしっかりと混ぜ、その後STEP 3を混ぜ込みます。

Step 5

型の底にスポンジを敷きエスプレッソを60g染み込ませ、
その上からクリームの半分を載せ、広げます。



Step 6

STEP 5と同じ作業を繰り返します。

Step 7

スプーンですくってお皿に盛り、ココアと、あればエスプレッソの粉をふりかけます。

関連アイテム



【オモテナシホテルズ GROUND COFFEE粉 / WHOLE BEAN
COFFEE豆】
レストランやカフェスペースで使っている物と同じコー
ヒー豆です。食後にぴったりのしっかり濃い味わいの
コーヒー豆です。(COFFEE粉 100g ¥400 / WHOLE BEAN
COFFEE豆 200g ¥1,000)