



# RECIPE TITLE ティラミス

12cm×18cm程度のスクエア型一台分

## 材料

### <フィンガービスケット>

- 卵..... 1個
- グラニュー糖..... 30g
- コーンスターチ..... 10g
- 中力粉..... 25g
- 粉砂糖..... 適宜

### <マスカルポーネクリーム>

- 卵黄..... 2個
- グラニュー糖..... 40g
- 洋酒..... 大さじ1~  
(好みのものを、ラム、ブランデー、アマレット、マサラ酒など)
- 牛乳..... 大さじ1~  
(牛乳のみで作る場合はバニラペースト小さじ1/2程加える)

※洋酒と牛乳の合計が

大さじ3程度(約45g)になれば良い

- マスカルポーネチーズ..... 200g
- 生クリーム..... 100g

- エスプレッソ or 濃いめに淹れたコーヒー  
..... 50ml 程度

- 洋酒..... 小さじ1~  
(お好みのラム、ブランデー、マサラ酒、などの洋酒やカールア  
などのコーヒーリキュールやコーヒーエッセンスを加えても良い)

- ココアパウダー..... 適量
- 氷水

## 必要な道具

- ボウル 大 ×2
- ボウル 小 適宜
- 粉ふるい(ざる)
- 泡立て器
- オーブンの天板
- ベーキングシート
- 絞り袋
- 10mm 程度の口金(あると絞りやすい)
- 茶漉し
- 湯煎用の小鍋とボウル
- ゴムベラ
- ハンドミキサー
- ティラミスを入れる容器  
(おうちにあるガラス容器などでOK)
- 刷毛

### <クラス前の下準備>

- エスプレッソ(濃いめに淹れたコーヒー)は常温で冷ましておく  
(苦味を抑えたい方は熱いうちにグラニュー糖を少量加えて溶かしておく)

全ての卵、牛乳、生クリーム、マスカルポーネチーズは指示があるまで冷蔵庫保存でOK

氷を作っておく