

イチゴのティラミス

合計加熱調理時間 約8分

[1人分：291kcal／食塩相当量：0.1g]

低温コンビで仕上げた乾燥イチゴをデザートにアレンジ。甘酸っぱい香りとマスカルポーネチーズがよく合います。



分量

12人分[1人分1個]
(直径7.5×高さ5cmのグラス 12個分)

設定

設定	モード	水蒸気量	時間	温度	風量
1	ホットエア	—	8分	200℃	—

材料 (12人分[1人分1個])

卵白	106g
グラニュー糖A	106g
<材料a>	
卵黄(溶きほぐす)	93g
薄力粉(ふるう)	53g
コーンスターチ(ふるう)	53g
粉糖	適量
<材料b>	
卵黄	93g
グラニュー糖B	66g
水	60cc
マスカルポーネ	200g
生クリーム(ホイップする)	186g
イチゴジャム	93g
イチゴパウダー	適量
イチゴ(スライスする)	12個
チャービル	適量

※掲載レシピはクックエブリオ専用のものとなります。

下ごしらえ

・イチゴパウダーをスチコンで作る場合は、5mmにスライスしたイチゴを【コンビモード・12時間・45℃】で加熱し、ミルにかけ粉砕しておく。

作り方

- ボールに卵白を入れて泡立て、グラニュー糖を2〜3回に分けて加え、角が立つまで泡立て、<材料a>を加えて、さっくりと混ぜ合わせる。
- 絞り袋に入れ、オープンシートを敷いた20mmのホテルパン1枚に斜めに絞り敷き詰め、粉糖をふる。
- 2のホテルパンを入れて【設定1】で加熱する。粗熱を取り、器のサイズに合わせて抜く。
- 鍋に<材料b>を入れて、とろみがつくまで弱火で加熱し、冷ます。マスカルポーネ、生クリームを加え混ぜる。
- 器に3のスポンジ、4のクリーム、イチゴジャム、4のクリームを入れ、イチゴパウダーをふり、スライスしたイチゴ、チャービルを添える。



調理ポイント

◆作り方で<材料a>を加えて混ぜるときは、泡をつぶさないようさっくりと混ぜること。