

# 天使のティラミス

## Mousse de Fromage aux Angele

～デザート調理の基礎が詰まった基本のレシピ!～



### 【材料】(15cm丸型8枚分)

#### <スポンジ部分>

- ・薄力粉 ----- 120g
- ・ココア ----- 20g
- ・インスタントコーヒー ---- 10g
- ・グラニュー糖----- 150g
- ・卵黄 ----- 6個分
- ・卵白 ----- 8個分
- ・水 ----- 50cc
- ・サラダ油 ----- 30cc

#### <クリーム部分>

- ・マスカルポーネ -----160g
- ・フレッシュクリーム----- 90g
- ・卵黄 -----2個分
- ・マルサラワイン(なくても可) -- 10cc
- ・卵白 -----3個分
- ・チョコレートシロップ ---- 適宜
- ・グラニュー糖 ----- 60g
- ・ゼラチン ----- 4～6g

### 【作り方】

#### <スポンジ部分>

- ①卵黄に半分量のグラニュー糖を入れ、泡だて器ですり混ぜる。
- ②ボウルをコンロの火で少し温めながらさらに混ぜる。  
(体温より少し高い程度に保つよう火力とボウルの位置に配慮。  
ボウルを持つ手が火傷をしない様に気をつける)
- ③②にサラダ油と水を加えて軽く混ぜ、薄力粉をふるいに掛けながらボウルに落として混ぜる。ドロっとした手ごたえが残るくらいになったら、インスタントコーヒーとココアも加えて混ぜる。  
(マーブル状になる程度に抑えて。混ぜすぎ注意)
- ④卵白に残りのグラニュー糖を入れハンドミキサーの高速で泡立てる。大きな泡のかたまりができたなら、中速に落としキメの細かい泡をつくる。さらに低速に落とし、全体の泡を小さくしていく。引き上げたときに少しツノが立ちトロっとしている状態で止める。(a)
- ⑤③に泡立てた卵白の3分の1くらいの量を入れてゴムベラでざっくりと混ぜ、残りの卵白を追加してマーブル状の模様がなくなるまで混ぜる。(b)
- ⑥⑤をクッキングシートを敷いた天板の上に均一に流し、160℃のオーブンで20分焼く。

#### <クリーム部分>

- ①板ゼラチンを冷水につけてふやかしておく。
- ②卵黄にグラニュー糖20gを加えて白っぽくなるまでよく混ぜる。
- ③②にマスカルポーネとマルサラワインを混ぜ合わせ、軽く温めておく。
- ④ゼラチンを煮溶かす。
- ⑤③と④を混ぜ合わせたら、ボウルを冷たい水にあてて冷やす。
- ⑥生クリームを5分立て程度に泡立て、⑤と混ぜ合わせる。
- ⑦卵白にグラニュー糖40gを加えて泡立てたものを⑥とざっくりと混ぜ合わせ、ボウルを冷水にあてて冷やしておく。

#### <仕上げ>

- ①焼き上がったスポンジを丸型に切り抜き、その縁を囲むようにムースフィルム(※1)で型をつくる。
- ②クリームを絞り袋に入れ、①のスポンジの上にくるくると円を描くように絞り出して行く。全て絞りきったら冷蔵庫で30分ほど冷やす。  
(c)(d)
- ③②を冷蔵庫から取り出し、生地が固まっているのを確認したらムースフィルムを外す。ココアを上部に振りかけ、お好みでベリー系の果物を飾り、チョコレートシロップを適量かけて完成。(e)  
ココアを振りかける際、好みの形に切り抜いた型紙を使って模様を描いてもお洒落☆

※1.製菓材料店で購入できます。

