

イチゴのティラミス

合計加熱調理時間 約10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

18人分[1人分1個]
(直径7.5×高さ5cmのグラス 18個分)

設定

設定	モード	水蒸気量	時間	温度
1	ホットエアー	—	10分	200℃

材料 (18人分[1人分1個])

卵白	160g
グラニュー糖A	160g
<材料a>	
卵黄 (溶きほぐす)	140g
薄力粉 (ふるう)	80g
コーンスターチ (ふるう)	80g
粉糖	適量
<材料b>	
卵黄	140g
グラニュー糖B	100g
水	90cc
マスカルポーネ	300g
生クリーム (ホイップする)	280g
イチゴジャム	140g
イチゴパウダー	適量
イチゴ (スライスする)	18個
チャービル	適量

※掲載レシピはクックエブリオ ミニ専用のものとなります。

※掲載レシピは2段で検証をおこなっています。

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2枚に斜めに絞り敷き詰め、粉糖をふる。
- スチコンを230℃に予熱し、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。