

東そのぎうまかもんコンテスト出品作品

No.20	そのぎの茶ティラミス
-------	------------



使用した 町内産品	原材料名	そのぎ抹茶			

使用材料・分量(4人分)	作 り 方
--------------	-------

<p>〈スポンジ〉</p> <p>小麦粉 80g コーンスターチ 10g 卵 4個 砂糖 73g サラダ油 18g 生クリーム 18g</p> <p>〈ティラミス クリーム〉</p> <p>マスカルポーネチーズ 73g 卵黄 2コ 生クリーム 250g グラニュー糖 30g エスプレッソ (コーヒー) 200g ココアパウダー 適量 抹茶 お好み</p>	<p>ー スポンジ ー</p> <p>① ボウルに卵、砂糖を入れ、お湯に浮かべてハンドミキサーにかける。 (10分位まぜる)</p> <p>② ある程度フワフワになったら∞の文字を書き下にしずまず、残っていたら、低速で1分位キメを整える。(この時点でお湯からはずす。)</p> <p>③ ②にふるっていた小麦粉、コーンスターチを何回かに分けて②にいれ、さっくり混ぜる。まぜ終わったら、生クリーム、油を入れまぜる。</p> <p>④ オーブン 180℃ 13分で予熱しておく。</p> <p>⑤ 天板にオーブンシートをしき、③を入れる。 (表面を平にならす。)</p> <p>⑥ オーブンに入れ、180℃で13分焼く。 (7分30秒たったら、オーブンの中の天板の向きを反対にする。)</p> <p>⑦ 焼けたらスポンジの出来上がり。</p> <p>ー ティラミス (クリーム) ー</p> <p>① ボウルに卵黄、マスカルポーネチーズを入れ泡たて器でトロット落ちる程度まで泡立てる。</p> <p>② 生クリームにグラニュー糖を加え、7分立てに泡立てる。</p> <p>③ ②に①を2~3回に分け加え、なめらかなクリーム生地を作る。</p> <p>④ クリーム生地を半分に分け、その片方にそのぎ抹茶を入れ混ぜる。</p> <p>⑤ エスプレッソ (コーヒー) にグラニュー糖を入れる。</p> <p>⑥ スポンジを半分に切り、その表面に⑤を刷毛でたっぷり塗りと塗り④の抹茶クリームをスポンジの半分のにせて、平にする。もう半分のスポンジをのせ、残りのクリームをのせ平にし、冷蔵庫で2~3時間冷やす。 仕上げにココアパウダーとそのぎ抹茶を上からふり完成。</p>
--	--

【作り方・おすすめのポイント】
粉物は全てふるいに振るっておく。

