

*Gâteau roulé
comme Tiramisu*



*Bûche
comme Tiramisu*

— ティラミス風ロールケーキ / ティラミス風ブッセ —

同じ材料で、ロールとブッセ 2 種類にアレンジ可能。

マスカルポーネとコーヒーの香りがまろやかに混ざりあう、ティラミス風味のお菓子です。

配合

【生地】	卵黄	175g
	グラニュー糖	75g
	卵白	400g
	グラニュー糖	175g
	薄力粉	250g
	北海道マスカルポーネパウダー	25g
	DI 粉糖	適量
【アンビバージュ】	濃く入れたコーヒー、またはエスプレッソ	160g
	グラニュー糖	80g
【クリーム】	グラナローロマスカルポーネ	300g
	クリーム	300g
	グラニュー糖	60g

【仕上げ】	北海道マスカルポーネパウダー	適量
	DI ココアパウダー	適量

作り方

- 【生地】
- ① ビスキュイ生地を仕込む。
 - ② ブッセは1枚φ7cm、ロールは30×40cmが2枚とれるように丸口金で絞る。
 - ③ DI 粉糖を二度がけし、175～180℃で8～12分焼成する。

- 【アンビバージュ】
- ① 材料を加熱して溶かし、冷ましておく。

- 【クリーム】
- ① クリームを固めに泡立て、他の材料と合わせる。
 - ② 絞りやすいかたさに調整する。

- 【組み立て・ロール】
- ① 生地を30×40cmにカットして裏側全体にアンビベシ、クリームを塗って巻く。
 - ② 北海道マスカルポーネパウダーをたっぷりふり、DI ココアパウダーで飾る。
 - ③ 幅2.5cm程度にカットする。

- 【組み立て・ブッセ】
- ① 生地を裏返して対にし、片面4gずつアンビベシする。
 - ② 片方にクリームを20gずつ絞り、もう片方をかぶせる。
 - ③ 北海道マスカルポーネパウダーをたっぷりふり、DI ココアパウダーで飾る。

ロールケーキの場合…縦6.5、横7.5、長さ40cm×2本分
ブッセの場合…φ7cm 約30個分

使用原材料

DI 粉糖



菓子作りに最適な利用範囲の広い、スタンダードな粉糖です。

原材料：グラニュー糖、コーンスターチ
原産国：日本
荷 姿：4kg×6袋



DI ココアパウダー

特殊製法による風味豊かで鮮やかな赤みを帯びたファインレッドココアです。
FAT分 20～24%。

原材料：ココアパウダー
原産国：マレーシア
荷 姿：2kg×6袋



グラナローロ マスカルポーネ



厳選されたイタリア産 100%の生乳を使用。ミルク本来の甘みと濃厚な味わい。
美しい乳白色。同国最大の乳業メーカーならではの品質管理を構築しています。

原材料：生乳／クエン酸
原産国：イタリア
荷 姿：500g×6個



森永乳業 北海道マスカルポーネパウダー



北海道製造のマスカルポーネチーズを 100%使用。
マスカルポーネ特有の穏やかな甘みとコクのあるミルク風味で、
乳化剤を使用していないナチュラルチーズ規格です。

原材料：ナチュラルチーズ（北海道製造）／ pH調整剤、酸化防止剤（ビタミンE）、
（一部に乳成分を含む）

原産国：日本
荷 姿：1kg×8袋

