

レシピ制作：学校法人大川学園 三重調理専門学校
大川円先生（管理栄養士）

梨のティラミス



材料（5個分）

《コンポート》	
梨	2個
水	200ml
レモン汁	大さじ2
グラニュー糖	大さじ2
はちみつ	40g
シナモンパウダー	少々

《ティラミスクリーム》	
マスカルポーネチーズ	300g
生クリーム（動物性）	100ml
卵黄	2個分
グラニュー糖	60g
卵白	2個分
グラニュー糖	40g

《コーヒーシロップ》	
インスタントコーヒー	小さじ1
グラニュー糖	大さじ1
お湯	大さじ3
ハードビスケット	適量
ココアパウダー	適量

作り方

- ① 梨を4等分し、種を取る。皮をむいて、さらに3等分する。
- ② 鍋に水・レモン汁・グラニュー糖・はちみつ・シナモンパウダー・梨を入れる。クッキングシートで落としぶたをして、弱火で約30分煮込む。
- ③ 箸がスッと刺さるくらいのやわらかさになったら、最後に強火で煮詰め水分をとばす。
- ④ 氷水につけて粗熱をとったら梨のコンポートの完成。
- ⑤ マスカルポーネチーズに生クリームを加えて混ぜ、冷蔵庫で冷やしておく。
- ⑥ 溶いた卵黄にグラニュー糖を加え、60度くらいのお湯で1分～2分湯せんしながら粘り気がでるまで混ぜる。
- ⑦ 卵白を泡立てメレンゲを作る。グラニュー糖を数回に分けて加え、ツノが立つまで混ぜる。
- ⑧ 冷やしておいたチーズに湯せんした卵黄とメレンゲを合わせ、切るように混ぜたらティラミスクリームの完成。
- ⑨ グラスの底に砕いたビスケットを敷き、インスタントコーヒーとグラニュー糖をお湯で溶かしたシロップを塗る。
- ⑩ その上にひとくちサイズに切ったコンポート、ティラミスクリームを順番に重ね、仕上げにココアパウダーをかける。