

04.04 大廚師 – Tiramisu 提拉米蘇

「Tiramisù」按照音譯是提拉米蘇。而在義大利原文里，“Tira”是“提、拉”的意思，“Mi”是“我”，“sù”是“往上”，合起來就是“拉我起來”的意思，另一種解釋是“帶我走”，帶走的不只是美味，還有愛和幸福。「帶我走」(pick-me-up)之說指配方中含咖啡因的濃縮咖啡與可可共振帶來的輕量興奮作用。這一甜點自 1980 年代中期走紅，今日，世界各地的各色高檔餐館都可供應此甜點。

起源傳說在二戰時期，一個義大利士兵要出征了，可是家裡已經什麼也沒有了，愛他的妻子為了給他準備乾糧，把家裡剩下所有能吃的餅乾與食材包進這個糕點裡。那個糕點就叫提拉米蘇。每當這個士兵在戰場上吃到提拉米蘇就會想起他的家，想起家中心愛的人。

材料:

250g 馬斯卡彭乳酪	110g 鮮奶油
10ml 朗姆酒	30g 細砂糖
5ml 檸檬汁	50g 濃縮咖啡
- 3 - 蛋黃	120g 手指餅乾 (底部&夾心)
30g 細砂糖	裝飾 可可粉 & 糖粉
- 2 - 吉利丁片	

做法:

1. 將馬斯卡彭乳酪攪打鬆軟，加入朗姆酒和檸檬汁拌勻；
2. 吉利丁片用涼水泡 5 分鐘使其變軟；
3. 蛋黃和 30g 細砂糖混合，隔熱水（不超過 80 度）打至顏色發白砂糖融化，加入泡軟後的吉利丁片，不斷攪拌使吉利丁片完全融化，稍涼後備用；
4. 將鮮奶油和 30 克細砂糖打發至濕性發泡；
5. 將以上分別打好的乳酪、蛋黃和打發的鮮奶油混合，攪拌均勻成乳酪糊備用；
6. 用手指餅乾快速在咖啡裡浸濕後放入玻璃杯的底部，然後在上面倒入一半乳酪糊，再放一層浸濕咖啡的餅乾，接著倒入剩餘的乳酪糊，將最上層的乳酪糊平整，放入冰箱冷藏 4 小時後拿出；
7. 篩上一層可哥粉, 再用糖粉做一個自己喜歡的裝飾圖案。