

ティグレ (エルダーフラワーシロップ、 LEMKEマジパン)

脇坂シェフレシピ

L'ATELIER HIRO WAKISAKA

脇坂 紘行シェフ

大学卒業後、ムッシュマキノ・なかたに亭・キャリアールヒデトワで経験を重ね、2009年4月にモンサンクレール入社。同年12月よりスーシェフを務める。2018年8月2日「L'ATELIER HIRO WAKISAKA」を開業。



～原料～

1.ティグレベース生地

●LEMKEマジパン	160g	
全卵	160g	
グラニュー糖	100g	
グランドの塩	0.4g	
●アーモンドプードル	40g	
薄力粉	112.5g	}
ベーキングパウダー	3g	
無塩バター	270g	
●スーパーフードマックス	6.8g	0.8%添加
ミツワ チップチョコ	70g	

3.エルダーフラワーのジュレ

ルウルトラカンテン	10g	}
グラニュー糖A	25g	
グラニュー糖B	62.5g	
トレハロース	37.5g	
ハローデックス	50g	
エルダーフラワーシロップ	50g	}
ライチピューレ	17.5g	
ライチリキュール	5g	
クエン酸	1.5g	}
水	1.5g	

2.ティグレレモン生地

ティグレベース生地	200g
●JUPEレモン	10g

●は前田商店提案原料です。

～作り方～

ティグレベース生地(レモン)

- ①材料を順番にロボクープにかけ加えていき、溶かした無塩バターを加え、一晩寝かす。
- ②寝かした生地にミツワ チップチョコを加え、JUPEレモンを加えてから型へ流す。

※コンベクションオープン 185℃ 風3 11分半～焼成

エルダーフラワーのジュレ

- ①ルウルトラカンテンとグラニュー糖A、エルダーフラワーシロップ、ライチリキュールを沸かす。
- ②①にグラニュー糖B、トレハ、ハローデックスを加えBrix70まで煮詰める。
- ③②にライチリキュール、クエン酸水を加え、焼き上げ冷凍した生地のかぼみに流し固める。

株式会社 **前田商店** J.MAEDA

大阪本社 大阪市中央区瓦屋町1丁目4番5号 TEL (06) 6762-1991 FAX(06)6762-6780

東京支店 品川区大井4丁目13番17号 ユニゾ大井4丁目ビル4階 TEL (03) 6429-4050 FAX(03)6429-4051

札幌OFFICE 北海道札幌市豊平区月寒西四条10丁目7番5号102 TEL (090) 6321-3476 FAX(011)588-6410