

ティグレ パッションフルーツ (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・キャリエ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	

2.パッションフルーツパートドフリユイ

●シコリ パッションフルーツピューレ	130.8g	}
グラニュー糖	113.6g	
ペクチン	2.4g	}
水あめ	17.6g	
クエン酸	0.52g	}
水	0.52g	

ティグレマンゴー生地

ティグレベース生地	200g
JUPEマンゴー	10g

●は前田商店提案原料です。

～作り方～

ティグレベース生地

①材料を順番にロボクーブにかけ加えていき、溶かした無塩バターを加え、一晚寝かす。

②寝かした生地にミツワ チップチョコを加え、JUPEマンゴーを加え型に流す。

※コンベクションオープン 185℃ 風3 11分半～焼成

パッションフルーツパートドフリユイ

①パッションフルーツピューレ、グラニュー糖(一部ペクチンとすり合わせておく)、水あめをあたためる。

②①にグラニュー糖とペクチンすり合わせたもの加える。

③Brix78まで煮詰める。クエン酸水加え、冷凍した生地のかぼみに流す。

株式会社 **前田商店** **J.MAEDA**
& CO., LTD.

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