

Tigre(ティグレ)

ティグレとは??

ティグレはフランス語で「虎」を意味しています。生地の中で使用されているチョコチップが虎の柄に見えることから名前が付けられたお菓子です。



～原料～

1生地

| | |
|----------------|------|
| 卵白 | 200g |
| グラニュー糖(1) | 150g |
| ●LEMKEオレンジマジパン | 200g |
| ●コールマン発酵バター | 180g |
| グラニュー糖(2) | 125g |
| 卵黄 | 120g |
| 薄力粉 | 180g |
| ●アーモンドプードル | 70g |
| オレンジの皮(すりおろし) | 1個分 |
| ●ミツワ チップチョコ66% | 適量 |

2ガナッシュ

| | |
|----------------|------|
| パータグラッセダーク | 200g |
| 太白ごま油 | 30g |
| オレンジリキュール(60度) | 5g |

●は前田商店の原料です。

～作り方～

- ①卵白とグラニュー糖(1)でメレンゲを立てる。
 - ②LEMKEオレンジマジパン、コールマン発酵バター、グラニュー糖(2)、卵黄、オレンジの皮をよく混ぜ合わせる。
 - ③薄力粉とアーモンドプードルは合わせて篩っておく。
 - ④②に①③を合わせた生地を作り、180℃のオーブンで約20分焼成する。
- ※生地を絞る前に予めミツワ チップチョコ66%を型に適量を散りばめておく**
- ⑤ガナッシュは溶かしたチョコレートにごま油、リキュールを加える。
 - ⑥焼成した生地が冷めたら⑤をセンターのくぼみに流し込む。

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