

# ティグレ ダークチョコレート (カレボー3815カレット、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.ガナッシュ

●カレボー3815カレット	100g
35%生クリーム	70g
水あめ	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、型へ流す。

※コンベクションオープン 185℃ 11分半～焼成

### ガナッシュ

通常製法で仕込み、焼き上げた生地のかぼみに流し固める。

株式会社 **前田商店** **J.MAEDA**  
eco.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