

もち粉ティグレ

バレンタインにもピッタリな
チョコレート入りのしっとりとした焼菓子



【包材】

<箱> 株式会社和気

・スリムケース クラフト / 3-634-61

・スリムケース ホワイト / 3-634-62

<袋> 株式会社福重

・BNY 45×35×135

【配合】

<生地>

・リ・ファリーヌ レジェール国産※	80g
・アーモンドプードル	160g
・無塩バター	240g
・卵白	240g
・グラニュー糖	80g
・トレハ	40g
・マジ・ブラン※	4g

・ハチミツ	60g
・プチチョコチップ	75g

<センター>

・スイートチョコレート	150g
・カフェリーヌ キリマンジャロ※	5g

※群馬製粉株式会社

【工程】

<生地>

- ① リ・ファリーヌ レジェール国産、アーモンドプードルを粉体混合して篩っておく。
- ② グラニュー糖、トレハ、マジ・ブランを粉体混合して篩っておく。
- ③ 無塩バターを鍋に入れて中火で溶かし、焦がしバターを作る
- ④ ②に卵白とハチミツを入れ泡立っていない様に混ぜる。
- ⑤ ④に①を入れ、混ぜ合わせる。
- ⑥ ⑤に③の焦がしバターを少しずつ加えながら、混ぜ合わせる。
- ⑦ ⑥にチョコチップを入れ冷蔵庫で生地を1時間以上寝かせる。
- ⑧ シリコンのサバラン型に絞り袋などで生地を入れる。
- ⑨ 上下 200℃予熱したオーブンで約 15 分焼成。

<センター>

- ① スイートチョコレートを湯煎で溶かし、カフェリーヌ キリマンジェロを加えて混ぜる。
- ② 絞り袋に入れ、生地のセンターへ絞り出す。