Tigre
～ティグレ～

チョコを入れたしっとり生地にガナッシュを流し入れたフランス発祥の焼き菓子

＜日持ち＞
冷暗所か冷蔵庫で１週間
冷凍は３週間

材料　　６×４×2.5ｃｍティグレ型　１０個　＋シリコン円形　6.5ｃｍティグレ型　２個分

＜**ティグレ生地**＞		＜**ガナッシュ**＞	
◯薄力粉（米粉）	・・・３０ｇ	◯チョコレート	・・・　３０ｇ
◯アーモンドプードル	・・・６０ｇ	◯生クリーム	・・・　２０ｇ
◯粉糖	・・・６０ｇ	（乳脂肪３５％）	
◯はちみつ	・・・１５ｇ	飾り用　食用金粉	・・・適量
◯卵白(常温のもの)	・・・８０ｇ	※ティグレ型	
◯無塩バター	・・・８０ｇ	四角形：cotta　和泉シェフ監修（10個取）	
◯チョコレート（５ｍｍ角ほどに刻む）	・・・３０ｇ	丸形：シリコマート　シリコンフレックス　SF011	
		（馬嶋屋菓子道具店にて購入）	

＜下準備＞
・型にバターを塗り、冷蔵庫で冷やしておく。シリコン型の場合はそのまま使用
・薄力粉（米粉）・アーモンドプードル・粉糖を合わせてふるって、ボウルに入れておく（A)
・チョコレートを刻んでおく
・卵白が冷たければ湯煎（５０～６０℃）にあて、２５℃ほどにする

＜材料＞
薄力粉：バイオレット　　米粉：ミズホチカラ
チョコレート：カカオバリー（フランス）　５８％

１．ボウルに氷水を入れ、冷却用に用意する。
オーブンに天板を入れ、１９０℃に予熱する。
小さめの鍋にバターを入れ、ゴムベラやスプーン等で
常に混ぜながら中火にかける
（混ぜないと跳ねやすいので気をつける）

２．全体に泡が立ち、茶色になれば火からおろす。
用意しておいた冷却水に底をつけて、ジュッと
音が出て、底が冷めたら台の上に置いておく。

３．下準備しておいた粉類のボウル（A)に、
溶きほぐした卵白とはちみつを入れて混ぜる

４． ２のバターを２回に分けて加え、乳化して
とろっとした生地になるまで混ぜる。
（バターの温度は５５℃くらいが良いです）
刻んでおいたチョコレートを入れ、ゴムベラで混ぜる

５．用意しておいた型の８分目まで生地を入れる
１８０℃で１７～２０分ほど焼く。
１０分焼けたら天板を１８０℃回転させて
残りの時間を焼くと、焼きムラが軽減される。

６．焼き上がれば、網の上に底が上になるよう
出して、冷ましておく

７．小さめのボウルにチョコレートを入れ、
湯煎に当てて溶かす。レンジで２０秒ほど温めた
生クリームを入れよく混ぜる。
あれば絞り袋に入れてください
※湯煎の温度は湯気が出ない程度を使用

８．冷めた６の生地のくぼみに、７のチョコを絞り
飾りに金箔などを乗せる。
冷えて固まったら出来上がり
（ティグレ生地が傾いていると、ガナッシュが
こぼれるので、平らにならない場合は底をカットして
平らにしてください）

＜作り方動画＞

※レシピは時間をかけて作り上げたものですので、転載転用等はおやめください
Copyright©2021 Chez-lily All Rights Reserved