

レシピ

基本のプレーン味の他に
キャラメル、アールグレイなど
全7種類のレシピをご紹介します！

※分量は、中面掲載の焼型「フレキシパン1339 サヴァラン」を使用した場合です。
※掲載レシピには、カカオ分70%のハイカカオカットチョコを使用しています。
(カカオ豆産地：ガーナ・エクアドル・マダガスカル)
※※は、森永商事の取扱商品です。

ご質問・お問合せは
森永商事(株)へ
ご連絡ください。

presents



森永商事株式会社

ティグレ・キャラメル(ヌーベレ43%)

・シャープなキレと奥深いコクが特徴のヌーベレ43%を使用。
・森永ミルクキャラメルの技術を使用した、
使いやすい森永キャラメルソースを使用。



■ 材料《生地》	
無塩バター	290g
冷凍卵白	250g
転化糖	20g
薄力粉	120g
アーモンドプードル	200g
粉糖	180g
森永キャラメルソース	220g
塩	2g
※ハイカカオカットチョコ	120g

■ 作り方《生地》

1. 焦がしバターを作る。
2. 冷凍卵白、転化糖を合せる。
3. 2に篩った粉類を入れて混ぜる。
4. 3に1を入れて混ぜる。
5. 4にキャラメルソースと塩を入れて混ぜる。
6. 5が30℃前後になったら、カットチョコを入れて混ぜる。
7. フレキシパンに流し入れ、上175/下170℃のオープンで下天板1枚、強制排気で約28分焼成する。

■ 材料《ガナッシュ》	
※ヌーベレ43%	200g
太白ごま油	30g

■ 作り方《ガナッシュ》

1. 材料を合わせて40℃前後に溶かして使用する。

ティグレ・テ(セレンティ39%)

・フランス産ミルク使用の香ばしいミルクチョコレート
セレンティ39%を使用。



■ 材料《生地》	
無塩バター	290g
冷凍卵白	250g
転化糖	20g
薄力粉	110g
アーモンドプードル	200g
粉糖	260g
紅茶(アールグレイ)	30g
※ハイカカオカットチョコ	120g
※セレンティ39%	120g
生クリーム45%	60g

■ 作り方《生地》

1. 浅めの焦がしバターを作る。
2. 卵白、転化糖を合せて、篩った粉類を入れて混ぜる。
3. 2にチョコレート、生クリームを入れて混ぜる。
4. 3に1を入れて混ぜる。
5. 4が30℃前後になったら、カットチョコを入れて混ぜる。
6. フレキシパンに流し入れ、上175/下170℃のオープンで下天板1枚、強制排気で約28分焼成する。

■ 材料《ガナッシュ》	
※セレンティ39%	200g
太白ごま油	30g

■ 作り方《ガナッシュ》

1. 材料を合わせて40℃前後に溶かして使用する。

ティグレ・カフェ(クレオール60%)

・フレーバービーンズとベースビーンズのバランスが良い
クレオール60%を使用。



■ 材料《生地》	
無塩バター	290g
冷凍卵白	250g
転化糖	20g
薄力粉	110g
アーモンドプードル	200g
粉糖	260g
インスタントコーヒー	14g
トラポリ(濃縮エキス)	10g
※ハイカカオカットチョコ	120g
※クレオール60%	120g
生クリーム45%	70g

■ 作り方《生地》

1. 浅めの焦がしバターを作る。
2. 卵白、転化糖を合せて、篩った粉類を入れて混ぜる。
3. 2にチョコレート、生クリーム、インスタントコーヒー、トラポリを入れて混ぜる。
4. 3に1を入れて混ぜる。
5. 4が30℃前後になったら、カットチョコを入れて混ぜる。
6. フレキシパンに流し入れ、上175/下170℃のオープンで下天板1枚、強制排気で約28分焼成する。

■ 材料《ガナッシュ》	
※クレオール60%	200g
太白ごま油	30g

■ 作り方《ガナッシュ》

1. 材料を合わせて40℃前後に溶かして使用する。

ティグレ(フェルモ70%)

・ローストの違いが作り出すカカオのビター感とアロマが特徴の
フェルモ70%を使用。



■ 材料《生地》	
無塩バター	290g
冷凍卵白	250g
転化糖	20g
薄力粉	100g
アーモンドプードル	240g
粉糖	290g
※ハイカカオカットチョコ	120g

■ 作り方《生地》

1. 焦がしバターを作る。
2. 冷凍卵白、転化糖を合せる。
3. 2に篩った粉類を入れて混ぜる。
4. 3に1を入れて混ぜる。
5. 4が30℃前後になったら、カットチョコを入れて混ぜる。
6. フレキシパンに流し入れ、上175/下170℃のオープンで下天板1枚、強制排気で約28分焼成する。

■ 材料《ガナッシュ》	
※フェルモ70%	200g
太白ごま油	30g

■ 作り方《ガナッシュ》

1. 材料を合わせて40℃前後に溶かして使用する。

ティグレ・テ・バール(ベルレドール)

・特徴のあるカカオバターとバニラによるフルーツの香りが特徴の
ベルレドールを使用。



■ 材料《生地》	
無塩バター	290g
冷凍卵白	250g
転化糖	20g
薄力粉	110g
アーモンドプードル	200g
粉糖	280g
抹茶パウダー	24g
※ハイカカオカットチョコ	120g

■ 作り方《生地》

1. 焦がしバターを作る。
2. 冷凍卵白、転化糖を合せる。
3. 2に篩った粉類を入れて混ぜる。
4. 3に1を入れて混ぜる。
5. 4が30℃前後になったら、カットチョコを入れて混ぜる。
6. フレキシパンに流し入れ、上175/下170℃のオープンで下天板1枚、強制排気で約28分焼成する。

■ 材料《ガナッシュ》	
※ベルレドール	200g
太白ごま油	30g

■ 作り方《ガナッシュ》

1. 材料を合わせて40℃前後に溶かして使用する。

ティグレ・ココパッション(レルバージュ41%)

・豊かなミルク感が特徴のレルバージュ41%を使用。



■ 材料《生地》	
無塩バター	290g
冷凍卵白	250g
転化糖	20g
薄力粉	140g
アーモンドプードル	200g
粉糖	300g
ココナッツファイン	120g
※ハイカカオカットチョコ	120g
パッションビュレ	200g

■ 作り方《生地》

1. 浅めの焦がしバターを作る。
2. 卵白、転化糖を合せて、篩った粉類を入れて混ぜる。
3. 2にビュレを入れて混ぜる。
4. 3に1を入れて混ぜる。
5. 4が30℃前後になったら、カットチョコを入れて混ぜる。
6. フレキシパンに流し入れ、上175/下170℃のオープンで下天板1枚、強制排気で約30分焼成する。

■ 材料《ガナッシュ》	
※レルバージュ41%	200g
太白ごま油	30g

■ 作り方《ガナッシュ》

1. 材料を合わせて40℃前後に溶かして使用する。

ティグレ・フランボワーズ(コンキスタドル66%)

・華やかで深みのある酸味とカカオ感が特徴の
コンキスタドル66%を使用。



■ 材料《生地》	
無塩バター	290g
冷凍卵白	250g
転化糖	20g
薄力粉	100g
アーモンドプードル	200g
粉糖	290g
ラズベリーパウダー	40g
※NF-15	10g
※ハイカカオカットチョコ	120g
フランボワーズビュレ	80g

■ 作り方《生地》

1. 浅めの焦がしバターを作る。
2. 卵白、転化糖を合せて、篩った粉類を入れて混ぜる。
3. 2にビュレを入れて混ぜる。
4. 3に1を入れて混ぜる。
5. 4が30℃前後になったら、カットチョコを入れて混ぜる。
6. フレキシパンに流し入れ、上175/下170℃のオープンで下天板1枚、強制排気で約28分焼成する。

■ 材料《ガナッシュ》	
※コンキスタドル66%	200g
太白ごま油	30g

■ 作り方《ガナッシュ》

1. 材料を合わせて40℃前後に溶かして使用する。



Tigre

ティグレ

レシピ・焼型・包材をまとめてご紹介♪
手軽にティグレを始められる
新たなご提案です。

Package Nakazawa

特約代理店

和・洋菓子用パッケージの専門メーカー
株式会社 **パッケージ** 中澤

本社・工場 〒690-0021 島根県松江市矢田町250番地2 TEL(0852)24-0123代
FAX(0852)26-8114
パッケージ中澤のウェブカタログはこちらから。→
<http://p-nakazawa.com>



初!
4社コラボ企画!



味わい豊かなフランス菓子

ティグレ

気軽に始められる手軽さを

焼型 (FP1339サヴァラン) で作ったお菓子に、ぴったりサイズの小包装袋とパッケージをご用意しました。

必要なアイテムが揃っているのでお菓子作りやパッケージ選別に困りません。気軽にチャレンジしてみませんか？

ティグレとは

ティグレとはフランス語で「トラ」の意味。生地に入ったチョコチップがトラの模様に見えたことから名付けられた焼き菓子です。生地の中央にある笑くぼのような窪みに、チョコガナッシュを流し入れた贅沢な味は食べた途端に笑顔になりそう♪贈り物にもオススメなお菓子です。



パッケージ

落ち着いたデザインと、お菓子が綺麗に見える形状のパッケージ。10号は今までに無かったタイプの2段スリーブ形式です。



New!
ティグレケース フォセット 組立簡単 GP-II

コード	記号	内寸(mm)	入数
B14310	5号	200×86×50	100
B14320	10号	200×86×50*	50*

- スリーブ・ソコ・紙仕切の3〜5点セット。(1個口)
- ※10号は、5号のソコと紙仕切を2つ使用した5点セット。(スリーブ…50枚 ソコ・紙仕切…各100枚)
- ネーム入れはスリーブのみ対応。ソコにはできません。

ご注文は代理店へ。
お問い合わせは
(株)パッケージ中澤 又は、
代理店へご連絡ください。

presents

和・洋菓子用パッケージの専門メーカー
株式会社 **パッケージ中澤**

小包装袋

(小)はティグレにぴったりのサイズ。表面は透明だから、お菓子の焼き色も綺麗に見えます。



茶(小) クリーム(小) 白(小)

フランス語ツール柄

サイズ(mm)	白	クリーム	茶
(小) 100×120	Z-135-1	Z-135-2	Z-135-3
(中) 115×140	Z-134-1	Z-134-2	Z-134-3
(大) 130×160	Z-133-1	Z-133-2	Z-133-3

脱酸素剤 対応

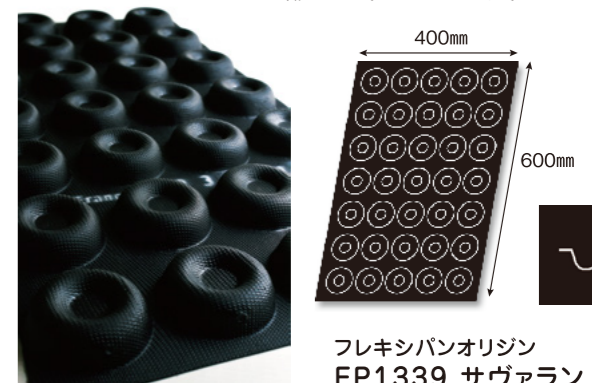
ご注文・お問合せは
(株)福重へ
ご連絡ください。

presents

株式会社 **福重**

焼型

FLEXIPAN



フレキシパンは、シリコンとガラスファイバーから作られた薄くて丈夫な製菓用型。型離れも楽にできます。

フレキシパンオリジン
FP1339 サヴァラン

取数	容量	サイズ
1339	35取 50ml	φ66mm 高さ20mm

- フレンチサイズ (600×400)
- メーカー: ドゥマール
- 耐久温度: -40℃から+250℃

ご注文・お問合せは
日仏商事(株)へ
ご連絡ください。

presents

日仏商事株式会社
Nichifutsu SHOJI CO., LTD.



※掲載写真につきましては、現品と多少色の異なる場合がございますのであらかじめご了承ください。