

Tigre au Sakura et thé vert



桜から始まる四季折々の花や葉と地産果実のスイーツ素材
ハーブ
山真産業株式会社・花びら舎

2022
Spring



— さくらと抹茶のティグレ —

「虎」を意味するフランス菓子を桜と抹茶で日本風にアレンジしました

配合

※約 40 個分

【ティグレ生地】

コンディマ ローマジパン MOCNA	500g
粉糖	160g
全卵	580g
A コーンスターチ	50g
薄力粉	50g
グリーン抹茶パウダー	5g
無塩バター	300g
DI チップチョコレート	35g

【桜チョコレート】

洋生ホワイトチョコレート	300g
AF W サクラ・プラス (国産桜)	10g
桜花塩漬 (国産)	適量

作り方

- ① 【抹茶のティグレを作る】 ローマジパンをボウルに入れる。
- ② 別のボウルに入れた全卵を人肌程度にあたためる。
- ③ ①に②を少しずつ混ぜ合わせなめらかにする。
- ④ ③に粉糖を加える。
- ⑤ 合せて篩ったAを④に加え混ぜ合わせる。
- ⑥ 溶かしバターを入れ、チップチョコレートを加える。
- ⑦ ティグレ型で 160℃に予熱したオーブンで約 16 分焼成する。
- ⑧ 【桜チョコレートを作る】 溶かした洋生ホワイトチョコレートに AF W サクラ・プラス (国産桜) を入れなめらかにする。
- ⑨ 粗熱が取れたティグレのくぼみに⑧を流し入れ、脱塩した桜花塩漬を飾る。

使用原材料

コンディマ ローマジパン MOCNA

カリフォルニア産アーモンドを使用し、伝統的な製法で作られたローマジパン。

MONA スペイン産アーモンドに比べて風味がまろやかです。



原材料：アーモンド、砂糖、水、転化糖／アルコール

原産国：ドイツ 荷姿：6.25kg×1C/S



DI チップチョコレート

焼いても形が残るチップ状のチョコレート。

クッキー、パウンドケーキ、トッピングなどに最適です。



原材料：砂糖、カカオマス、植物油脂、全粉乳、乳糖、ココアバター／乳化剤、香料（一部に乳成分・大豆を含む）

原産国：日本 荷姿：1kg×10



南山園 グリーン抹茶パウダー

クロレラ入り西尾の抹茶。厳選された一番摘み抹茶と国内産低菌クロレラを使用。

鮮やかなグリーンの上成りは焼菓子に最適です。



原材料：抹茶、クロレラ

原産国：日本 荷姿：500g×24、1kg×10



AF Wサクラ・プラス（国産桜）

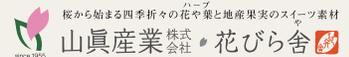
脱塩した桜葉漬・桜花漬をペースト状にし、加熱、色素をプラスしました。

これ一つで自然な桜の色・味・風味をつけることができます。アルミフリーの商品です。



原材料：桜ペースト（桜花塩漬、砂糖、桜葉塩漬）（国内製造）、砂糖、水あめ／クチナシ色素

原産国：日本 原料原産地：日本 荷姿：500g×20袋



桜花塩漬（国産）

国産・八重桜の花を白梅酢に漬込み、塩漬にしました。

原材料：桜の花（国産）、漬け原材料（食塩、梅酢）／酸味料、ミョウバン

原産国：日本 原料原産地：日本 荷姿：80g×15袋×2合、1kg×10袋

