



— チョコミントのティグレ —

ローマジパンを使用したリッチな味わいの生地にミントの爽快感を合わせました。

配合

※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	550g
薄力粉	50g
コーンスターチ	50g
無塩バター	300g
フレッシュミント・プラス(生地中に 7.4%添加)	130g
DI チップチョコレート	35g

【ミントチョコレート】

洋生ホワイトチョコレート	300g
太白胡麻油	60g
フレッシュミント FD パウダー	18g

作り方

【ティグレ生地】

- ① コンディマ ローマジパン MOCNA をボウルに入れる。
- ② 別のボウルに全卵を入れ人肌程度に温める。
- ③ ①に②を少しずつ混ぜ合わせなめらかにする。
- ④ ③に粉糖を加え混ぜ合わせる。
- ⑤ フレッシュミント・プラス、合わせて篩った薄力粉とコーンスターチを加え混ぜ合わせる。
- ⑥ 溶かした無塩バター、DI チップチョコレートの順に加える。
- ⑦ ティグレ型に流し、150℃に予熱したオーブンで約 16 分焼成する。

【ミントチョコレート】

- ① 溶かした洋生ホワイトチョコレートに太白胡麻油、フレッシュミント FD パウダーを混ぜ合わせる。
- ② 粗熱が取れたティグレ生地のくぼみに流し入れる。

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、転化糖／アルコール

原産国：ドイツ

荷 姿：6.25kg



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



山真産業 フレッシュミント・プラス

ミントの爽やかな味・色・香りを演出できます。
ケーキやムースに練り込んで優しい風味に。

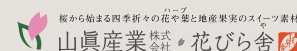


原材料：水飴、砂糖、ミント葉、ミント抽出物、寒天／クチナシ色素、増粘多糖類

原産国：日本

原料原産地：日本（ミント葉）、オーストラリア（ミント抽出物）

荷 姿：100g×15 袋×2 合、500g×20 袋



山真産業 フレッシュミント FD パウダー

ミントペーストを着色、着香しフリーズドライ加工したパウダーです。
チョコレート等への混ぜ込みや、トッピングにご使用いただけます。



原材料：砂糖、デキストリン、ミントペースト（砂糖、ミント）、寒天／酸化澱粉、
香料、クチナシ色素

原産国：日本

荷 姿：30g×15 袋×2 合、500g×10 袋

