

和三盆ティグレ 抹茶チョコキャラメル

和三盆糖をふんだんに使用した繊細な生地に
相性の良い抹茶チョコとキャラメルを絞りました。

◆ 配合

A. 生地

無塩バター	150g
卵白	212g
はちみつ	21g
薄力粉	88g
アーモンドパウダー	88g
和三盆	180g
ベーキングパウダー	1.6g

B. 抹茶キャラメル

レートン	210g
乳化剤	3g
NKプチクーヴェル抹茶	40g
コンデンスミルク	60g

C. 仕上げ

NKプチクーヴェル抹茶	6g/個
-------------	------

◆ 製法

A. 生地

1. 無塩バターを60℃くらいに調温しておく。
2. 卵白、ハチミツを合わせて40℃くらいに温める。
3. 粉類を合わせて篩い、和三盆と合わせたところに卵白液を全量入れてよくホイッパーで混ぜる。
4. 調温したバターを加えて、再度よく混ぜる。
5. 1時間ほど休ませたらティグレ型に40gずつ絞る。
6. 上火180℃、下火190℃のオーブンで20分ほど焼成。

B. 抹茶キャラメル

1. レートンと乳化剤を一緒にして火にかけ、130℃まで煮詰める。
2. NKプチクーヴェル抹茶を加えて溶かした後、コンデンスミルクを加える。
3. 冷めたティグレ生地に3~4g流す。

C. 仕上げ

1. テンパリングしたNKプチクーヴェル抹茶で抹茶キャラメルにフタをし、涼しいところで固める。



NK PRODUCT

NKプチクーヴェル

ペレット状に成形したクーヴェルチュールチョコレート
スイート/ミルク/ブロンド/ホワイト/抹茶/ほうじ茶の
ラインナップ

用途	ガナッシュ、コーティング、生地練りこみ等
包装形態	1.5kg×6
保存方法	抹茶：要冷蔵(3~7℃) その他：冷暗所(10~22℃)
賞味期間	上記保存条件未開封にて スイート545日/ほうじ茶180日/その他365日



日新化工株式会社

豊かな食文化を支える
70年の信頼と実績

本社営業部	〒104-0041 東京都中央区新富2-13-3	Tel: 03-3297-1341
札幌営業所	〒062-0935 北海道札幌市豊平区平岸5条7-8-22 第2平岸グランドビル601	Tel: 011-824-8155
仙台営業所	〒981-0912 宮城県仙台市青葉区堤町1-7-22 永愛友ビル3F	Tel: 022-276-7722
名古屋営業所	〒460-0011 愛知県名古屋市中区大須1-7-26 音羽ビル4F	Tel: 052-203-8041
大阪営業所	〒565-0853 大阪府吹田市春日1-1-1 TATSUMI緑地公園204	Tel: 06-6386-7826
福岡営業所	〒816-0802 福岡県春日市春日原北町3-82 下川ビル2F	Tel: 092-593-5800