

ショーソン・アナナス

アナナス(パイナップル)の甘酸っぱい香りとレーズンの甘さ、そしてパイのサクサク感と香ばしさが美味しい。



材料

<フィリング・アナナス>

アナナス(フレッシュ)・・・100g
カリフォルニアレーズン・・・20g
カソナード・・・10g
無塩バター・・・6g
ラム酒・・・10g
バニラ・・・適量
シナモン・・・適量

<クレーム・パティシエール>

牛乳・・・200ml
卵黄・・・40g
グラニュー糖・・・40g
コーンスターチ・・・10g
薄力粉・・・10g
無塩バター・・・25g
バニラ・・・適量

<クレーム・ダマンド>

無塩バター・・・75g
グラニュー糖・・・60g
全卵・・・60g
アーモンドプードル・・・75g
薄力粉・・・5g
ラム酒・・・10g

<パイ生地>

通常の配合で仕込んだもの・・・適量

準備

- ・アナナスを賽の目にカットしておきます。
- ・フィリングのレーズンは湯通しをして水分を切っておきます。
- ・バター類は室温に戻しておきます。
- ・粉類はふるっておきます。クレーム・パティシエールの粉類、クレームダマンドの粉類は合わせておきます。
- ・卵はほぐしておきます。

作り方

1.パイを通常の製法で仕込み冷蔵庫で休ませておきます。

2.フィリング・アナナスを仕込みます。

カットしておいたアナナスをバターで軽くソテーします。湯通ししたレーズン、カソナード、バニラを加え、ラム酒、シナモンで香りをつけます。

3.クレーム・パティシエールを仕込みます。(カスタードを炊く)

① ボウルに卵黄、分量の1/2のグラニュー糖、粉類、バニラビーンズを合わせておきます。

② 牛乳の中にバター、残りの牛乳の1/2、バニラの鞘を入れ火にかけます。バターが完全に溶けて鍋のふちがフツフツとしてきたら、火から下ろして①に少しずつ合わせていきます。

③ ②の卵液を絹目などで裏ごしをして再び火にかけ、クレームパティシエールを炊きあげます。炊き上がった粗熱を取るためにもボウルなどに移しておきます。

4. クレームダイヤモンドを仕込みます。

- ① 室温に戻してあるバターをホイッパーでクリーム状にします。柔らかくなったバターにグラニュー糖を数回に分けて入れてホイップしていきます。
- ② ①がホイップでき白っぽくなったら卵を少しずつ加えます。完全に卵が合わさったらラム酒も加えます。さらに合わせておいた粉類を加えなじむようにホイッパーで合わせます。
- ③ 先程作っておいたクレーム・パティシエール30gとクレームダイヤモンドの生地80gを合わせておきます。

5. 成形して焼き上げます。

- ① 作りおきしておいたパイ生地を厚さ2.5mmの長方形に伸ばし、先ほど作っておいたクレームダイヤモンドをパイ生地の表面にパレットナイフで薄くのばして塗り、棒状にロールケーキのように丸め冷蔵庫で休ませる。
- ② 冷蔵庫で休ませた①を1cm幅にカットして、生地の両面にグラニュー糖を付けてから楕円形に生地を伸ばしていきます。
- ③ ②の生地のセンターにフィリング・アナナスを載せて成形し200℃のオーブンで約20分くらい焼きます。
(焼成温度、時間は各ご家庭用のオーブンによって異なるのであくまでも目安にしてください。焼きあがり
は焼き色を見て判断してください)