

ラ アナナナ



材料

パートフィロ	2枚	【クレームダマンド】	
クレームダマンド	適量	バター	100g
アナナス(パイナップル)	適量	グラニュー糖	100g
バナナ	適量	アモンドプードル	130g
バター	適量	サワークリーム	10g
グラニュー糖	適量	全卵	100g
		バニラビーンズ	1/4本
		アナナドライ (乾燥したパイナップルの粒)	10g

<作り方>

(クレームダマンド)

1 バター、砂糖、サワークリーム、バニラビーンズをボールに入れ、良くすり混ぜます。ミキサーを使う場合は、木の葉型の先を使用します。



2 卵を少しづつ加えます。半分加えたら、2/3のアーモンドプードルを加えます。混ぜたら残りの卵、残りのプードルの順に加えます。アナナドライを加えて全体をきれいに合わせたら、しばらく室温もしくは冷蔵庫で休ませます。
* バターの多く入った生地はしばらくねかしておくと味が落ち着きます。冷蔵庫に入れた場合は、室温にもどしてから使います。



(成形)

1 市販のパートフィロを好みの大きさにカットします。(約12×12cm)



2 溶かしバターをハケで全体に塗ります。その上にもう1枚パートフィロをのせバターも塗ります。

3 12番の丸口金をつけた絞り袋にクレームダマンドを入れ、真ん中よりやや下のところに横に1本絞ります。このとき両端は少しあけて絞ります。

- 4 棒状にカットしたパイナップルとバナナをその上のせ、下から巻いていきます。とじ目は下にし、両端はつまんで閉じます。



- 5 天板にのせ、溶かしバターをうすく塗ります。表面にグラニュー糖をまぶして焼きます。
160℃ 15~20分 上に焼き色がつけばOK

