

Singapour

サンガポール

パッションフルーツとバナナのタルトレット
パイナップル添え

φ7cmタルトレット/12個分



試作協力 京都センチュリーホテル 製菓料理長 安田 俊二

パート・サブレ

バター……………200g
粉糖……………125g
トレハ……………15g
卵黄……………20g
塩……………1g
薄力粉……………250g
アーモンドパウダー……30g

①通常の製法で仕込み、一晚冷蔵庫で休ませる。

ジェノワーズ・アマンド

全卵……………9個
上白糖……………250g
薄力粉……………220g
アーモンドパウダー……80g
バター……………100g

①通常のジェノワーズと同様の仕込み。天板に流し、180℃のオーブンで約14～15分間焼成する。

クレーム・パッション・エ・バナヌ

全卵……………120g
グラニュー糖……………72g
トレハ……………18g
パッションフルーツピューレ……96g
バナナピューレ……………48g
板ゼラチン……………3g
バター……………180g
セミドライバナナ……………適量

①板ゼラチンとバター以外の材料を鍋に入れ、火にかけて85℃まで温める。
②①に板ゼラチンを合わせ、45℃くらいまで熱を取る。
③②に軽く泡立てたバターを混ぜる。

ナパージュ・パッション

A 水……………50g
パッションフルーツピューレ……150g
グラニュー糖……………35g
B ベクテン(スローセット)……………2g
トレハ……………35g

①Aを火にかけ80℃くらいまで温める。
②①にBを加え、沸騰させしばらく煮詰める。
③氷水で完全に熱を取る。

飾り

C パイナップル……1/4個
ホワイトラム……10cc
パニラビーンズ…1/3本
トレハ……………6g

ナパージュ……………適量
グロゼイユ……………適量
ピスターシュ……………適量

①Cは前日に合わせてマリネしておく。
②パートサブレを7cmのタルトリングにフォンサーージュし、190℃のオーブンで空焼きする。
③空焼きして熱が取れたタルトレットの内側にパータ・グラッセミルク(配合外)を塗り、固める。
④③に少量のクレーム・パッション・エ・バナヌを流し、5cmに抜いたジェノワーズ・アマンドをのせる。
⑤クレーム・パッション・エ・バナヌを少量流し、適度な大きさにカットしたセミドライバナナを5個置き、再びクレームを型より少し盛り上がるくらいまで流し固める。
⑥表面にナパージュ・パッションを塗り、マリネしたパイナップルをのせる。
⑦軽くナパージュを塗りグロゼイユとピスターシュを飾る。

■「トレハ」「TREHA」「トレハの四季」は日本における林原の登録商標です。