



ショーソン・アナナス

菓子工房 T.Yokogawa 横川 哲也氏

配合 (g)

フィーリング・アナナス

アナナス（フレッシュ）	500
カリフォルニア・レーズン	100
カソナード	50
無塩バター	30
ラム酒	50
バニラ	1/2本
シナモン	適量

クレーム・パティシェール

牛乳	1リットル
卵黄	200
グラニュー糖	190
コーンスターチ	40
薄力粉	40
無塩バター	60
バニラ	1/4本

クレーム・ダマンド

無塩バター	360
グラニュー糖	300
全卵	300
アーモンドプードル	360
薄力粉	10
ラム酒	50

パイ生地 600×350 2.5mm

工程

フィーリング・アナナス

1. アナナスを賽の目にカットし、バターで軽くソテーする。
2. 湯通ししたカリフォルニア・レーズン、カソナード、バニラを加える。
3. ラム酒、シナモンで香りをつける。

クレーム・パティシェール

1. 通常の製法で仕込む。

クレーム・ダマンド

1. 通常の製法で仕込む。
2. 1のクリーム200gにクレーム・パティシェール80g加える。

成形

1. パイ生地を600mm×350mm、厚さ2.5mmに伸ばし、クレーム・ダマンド200gを塗り棒状に丸め、冷蔵庫で休ませる。
2. 幅1cmにカットした生地の両面にグラニュー糖をつけ、生地を楕円形に伸ばす。
3. フィーリング・アナナスをセンターにのせ、成形し200度のオーブンで焼き上げる。