

◆パイナップルタルト◆

《材料》

●パイナップル餡

パイナップル4個, グラニュー糖400g, シナモンスティック 4cm, 八角4片, クローヴ4片
レモン(またはライム)汁 大さじ2

●餡作り

1. パイナップルを繊維や食感が残るよう荒くおろす。煮る前に水気をよく切る。
2. パイナップルと厚底のソースパンに八角、クローブ、レモン汁を入れ、中火で煮る。
ときどき混ぜながら、汁気が半分ぐらいなくなったところで、少しずつグラニュー糖を加える。
3. 冷ましておく。

《材料》

●パイ生地

薄力粉 340g, 強力粉 340, 塩大さじ1, アイシングシュガー 大さじ2,
バター 450g (サイコロ状), 卵の黄身(2個分), バニラエッセンス小さじ1, 冷水50ml
溶き卵2個分(つや出し用)

●生地作り

1. 小麦粉をふるいにかけ、塩と砂糖をボウルに入れる。
2. パンくずのようになるように、バターをボウルに入れて、こねる。
3. 卵黄をボウルに混ぜ入れ、冷水とバニラエッセンスを加え、よく混ぜる。
4. できた生地をビニール袋に入れ、30分間冷蔵庫で冷やす。
5. 打ち粉の上に5mm幅になるように生地を広げ、カッターで丸く切る。
6. 生地にパイナップル餡をのせる。
7. (好みで)生地の端をきれいにつまんで、縁を作る。生地を細長く切り、タルトの上に格子状にふたをする。
8. 溶き卵で生地部分を塗る。
9. 油を塗ったトレイの上にタルトを置き、180度で予熱したオーブンで15分焼く。
10. 温度を170度に下げ、10分または黄金色になるまで焼く。



◆クエ・ラピス◆

《材料》

タピオカ粉 350g, 米粉 100g, 水 500ml, 砂糖 300g, パンダンリーフ4枚
濃いココナッツミルク500ml(+ひとつまみの塩), 食紅(好きな色)

＜作り方＞

1. なべに水を入れて沸騰させ、砂糖とパンダンリーフを入れ、砂糖が溶けるまで置いておく。
火を止め、パンダンリーフを捨て、ココナッツミルクを入れる。よくかき混ぜ、冷ましておく。
2. タピオカ粉と米粉を混ぜ、泡立て器で少しずつ、ココナッツミルクと混ぜる。ダマができないよう、こし器でこす。
3. タネを5つに均等に分け、それぞれに食紅を入れ、好きな色をつける。ひとつは白いままにしておく。
4. 7インチの四角または円形のケーキ型に油を塗り、蒸し器に入れ、高温で2分蒸す。(ケーキ型がなければ耐熱のタッパーでもよい)
5. 100ml~125mlの生地を熱した型に流し入れて、高温で8分ほど蒸し、ふたを外して1分ほど蒸す。
6. 6の行程を繰り返し、生地を使い切る。最後の層は10分蒸す。生地を流し入れる前によくかき混ぜる。
7. 蒸した後、完全に冷えるまで置いておく。ケーキ型をひっくり返し、クエ・ラピスを取り出す。
8. 切り分ける前に油をナイフに少し塗る。光沢を出すために刷毛で表面に少し油を塗ってもよい。



メモ