



ONE KYUSHU

ミュージアム

台湾パイナップルフェア

アナナスフィナンシェ



パイナップルコンポート

パイナップル	0.5個
水	83m l
グラニュー糖	41g
キルシュ	1.7m l

煮込む



作り方

1. パイナップルコンポートをつくる
2. フィナンシェ生地をつくる
3. 型に流して170°Cで約20分焼成



フィナンシェ生地

卵白	183g
蜂蜜	12g
キビ砂糖	160g
グラニュー糖	24g
塩	1g
アーモンドプードル	138g
薄力粉	106g
ベーキングパウダー	1.7g
無塩バター	147g
パイナップルコンポート	50-70g

順に加えていく

40°C

50-60°C

型に流し散らす



完成イメージ



レシピ紹介者



チョコレートショップ
ショコラティエ 佐野 隆