



SHERATON

横浜ベイシェラトン ホテル&タワーズ



レシピ考案者/
横浜ベイシェラトン ホテル&タワーズ
エグゼクティブ ベストリーシェフ
武藤 修司

ココナッツバナナパイ ライム風味アップルマンゴー& ハーゲンダッツ バニラアイスクリーム

調理時間: 約**55**分



※写真はイメージです。

バナナ



+

使ったのは
この商品



ココナッツバナナパイ ライム風味アップルマンゴー&ハーゲンダッツバニラアイスクリーム

【材料/8人前】

Vマーク パイシート……………4枚
卵黄(つや出し用)……………1個分
バナナ……………4本
〈アーモンドクリーム〉

アーモンドプードル……………30g
粉糖……………30g
全卵……………30g
バター……………30g

〈ココナッツアパレイユ〉

全卵……………20g
グラニュー糖……………20g
生クリーム……………10g
ココナッツファイン……………25g
レモン汁……………5g

ハーゲンダッツ ミニカップ バニラ
……………8個
冷凍アップルマンゴー……………160g
ライム……………1個
ミント……………適量
ナデシコ……………適量

【作り方】

①アーモンドクリーム

- ①バターをポマード状に均一で滑らかな状態にする。
- ②振った粉糖を加える。
- ③全卵、アーモンドプードルを合わせ、冷蔵庫で休ませる。

②ココナッツアパレイユ

- ①全卵をほぐし、グラニュー糖を加える。
- ②生クリーム、あらかじめ軽く焼成済みのココナッツファイン、レモン汁を合わせる。

③ココナッツバナナパイ

- ①「Vマーク パイシート」を冷蔵庫で解凍する。(10分~15分)
- ②「Vマーク パイシート」を半分カットし、クッキングシートを敷いた天板の上に並べる。
- ③バナナを乗せる中心部分に、フォークでピケをし、穴を開ける。
- ④アーモンドクリームを絞り、7mmの厚さにカットしたバナナを並べる。

- ⑤ココナッツアパレイユをバナナの上に乗せる。
- ⑥余白のパイ生地に卵黄を塗る。
- ⑦190℃のオーブンで約25分焼成する。
- ⑧焼成後、グリルに取り出し、粗熱を取る。

④仕上げ

- ①粗熱が取れた、ココナッツバナナパイをお皿に乗せる。
- ②冷凍アップルマンゴーをライム汁でマリネする。パイに乗せる。
- ③「ハーゲンダッツミニカップ バニラ」をディッシャーを使用しパイ上に乗せる。
- ④ゼスターを使いライムの皮を振り掛ける。
- ⑤ミント、ナデシコ等でデコレーションする。