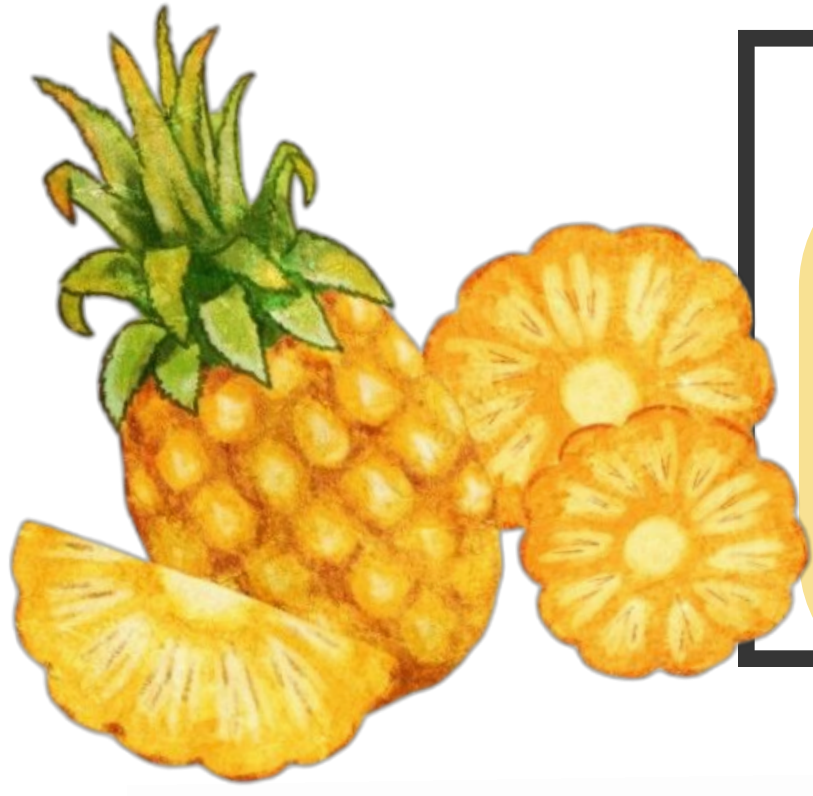


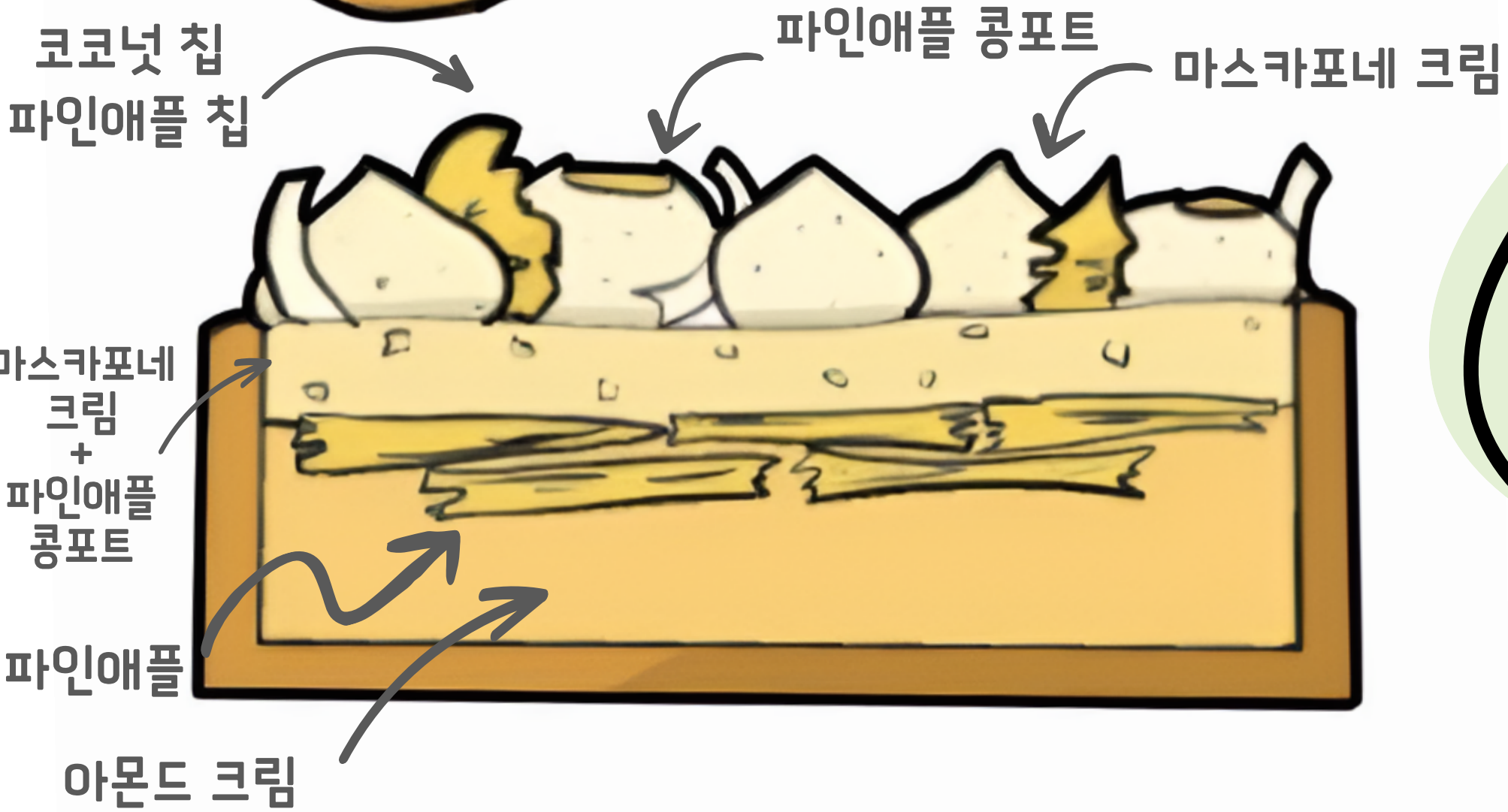
스폰지밥이 집 내어줄 정도로 맛있는



파인애플 디저트



구운 파인애플의 단맛을 이용하기 위해 타르트로 제작한 디저트입니다. 바삭한 타르트와 고소한 아몬드 크림의 조화, 부드러운 마스카포네 크림과 파인애플의 상큼함을 함께 즐길 수 있습니다.

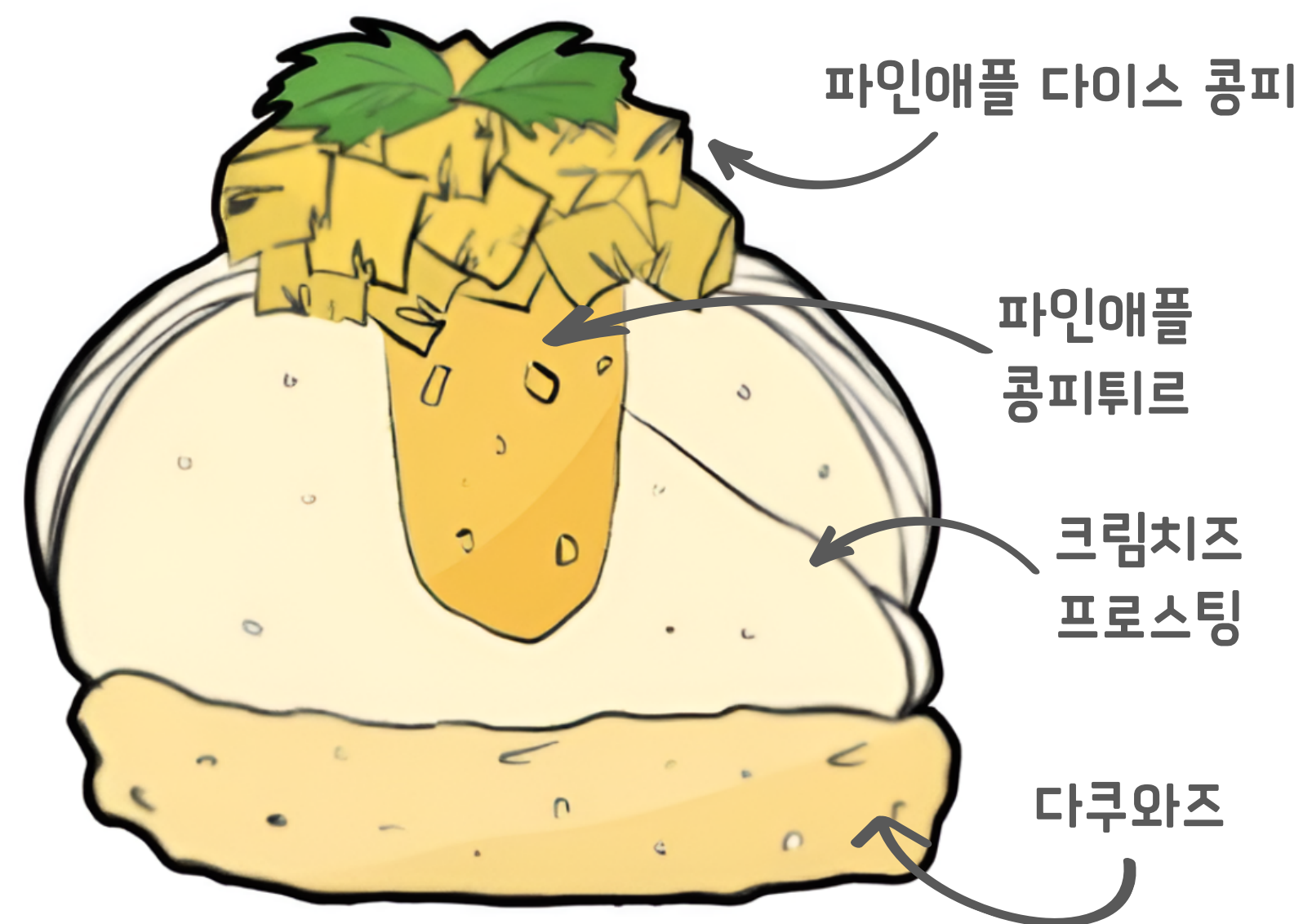


타르트 쉘에 아몬드 크림과 파인애플을 함께 구운 후, 파인애플 콩포트와 마스카포네 크림을 올리고 파인애플 칩과 코코넛 칩으로 장식하였습니다.

상큼하고 달콤한 파인애플의 특징이 돋보일 수 있도록 제작한 디저트입니다. 가벼운 식감의 다쿠와즈를 시작으로, 묵직한 맛의 크림치즈 프로스팅과 상큼하고 달콤한 파인애플의 맛을 함께 즐길 수 있습니다.



다쿠와즈에 파인애플 콩피튀르와 크림치즈 프로스팅을 올린 후, 파인애플 다이스 콩피를 이용해 마무리하였습니다.



파인애플 선정 이유

디저트를 만들 때, 파인애플의 다양한 조리법으로 창의적인 레시피 구성이 가능할 뿐만 아니라, 조리 방식에 따라 다양한 식감을 표현해 낼 수 있기 때문에 파인애플로 선정하였습니다.