

# Pineapple Tarts

Prep Time: 180 mins

Cook Time: 20 mins



## Ingredients

- 2 large ripe pineapples (2-2.5kg each)
- 25g of cook & bake sweetener

### Ingredients A:

- 45ml of cold water
- 3 egg yolks
- ½ teaspoon of vanilla extract

### Ingredients B:

- 300g of plain flour
- 90g of wholegrain flour
- 60g corn flour
- 90g cook & bake sweetener
- ¼ teaspoon of salt

### Ingredients C:

- 150g of sunflower spread, keep refrigerated
- 130g trans-fat-free margarine, keep refrigerated
- 1 egg yolk, beaten
- 15ml of cold water



## Method

### Making Pineapple Jam:

1. Remove the skin and the eyes of the pineapples, leaving approx. 2.4kg of pineapple flesh.
2. Cut pineapple into small cubes that are 40mm x 40mm x 40mm.
3. Place the pineapple cubes into a food processor and blend into a puree.
4. Place a sieve over a large bowl and strain the puree to drain the juice. Allow 30 mins for this process.
5. After draining, remove pineapple puree from the sieve and place the puree into a non-stick frying pan.
6. Cook over low heat to remove the excess moisture. Stir regularly every 10 mins.
7. Add sweetener into the puree. Stir to mix.
8. Once moisture is removed, the puree will turn dry and sticky to form the pineapple jam.
9. Set the jam aside to cool before rolling into small balls (5g each). The recipe will yield about 120 balls of pineapple jam.

### Making the Dough:

1. Place Ingredients A in a small bowl. Mix thoroughly with a whisk or fork.
2. Place Ingredients B into a food processor and give it a 5-second pulse.
3. Add Ingredients C into the food processor and pulse for about 1 min to ensure an even mix with the flour.
4. Add Ingredients A into the food processor and blend well (45-60 seconds) to form the dough.
5. Remove the dough and place it on parchment paper.
6. Place another piece of parchment paper over the dough and roll it into an even thickness of approx. 4-5mm.
7. Cover with cling wrap or plastic bag. Freeze the dough for about 30 mins.

### Bake & Assemble:

1. Pre-heat the oven to 175°C.
2. Lay parchment paper on the tray.
3. Take out the cold dough from the fridge.
4. Spread some flour on the placement mat before placing the cold dough on the mat.
5. Roll to your desired thickness.
6. Use the cookie cutter to cut out the dough.
7. Place the tart shells on the baking tray. Leave some space in between the cut dough.
8. Use the egg yolk glaze /wash to brush the top of the tart shells.
9. Put into the oven and bake for 5 mins.
10. Take out the tart shells from the oven, use the egg glaze/wash and brush the top of the shell a second time, and place a round pineapple ball in the middle of each shell.
11. Put it back into the oven and baked for another 15 – 20 mins (or when the tarts turn golden brown).
12. Once out of the oven, allow the tarts to cool completely on a cooling rack.
13. When they are completely cool, keep them in an airtight cookie jar or container.

# அன்னாசி டார்ட்ஸ்

தயாரிப்பு நேரம்: 180 நிமிடங்கள்

சமையல் நேரம்: 20 நிமிடங்கள்

நல்லா இருக்கீங்களா?



## தேவையான பொருட்கள்

- 2 பெரிய பழுத்த அன்னாசிப்பழங்கள் ஒவ்வொன்றும் (2 - 2.5kg)
- 25 கிராம் “குக் அண்ட் பேக்” இனிப்பூட்டி

### தேவையான பொருட்கள் பகுதி A:

- 45 மில்லிலிட்டர் குளிர்ந்த நீர்
- 3 முட்டையின் மஞ்சள் கரு
- ½ தேக்கரண்டி வெனிலா எசன்ஸ்

### தேவையான பொருட்கள் பகுதி B:

- 300 கிராம் மைதா மாவு
- 90 கிராம் முழுதானிய மாவு
- 60 கிராம் சோள மாவு
- 90 கிராம் “குக் அண்ட் பேக்” இனிப்பூட்டி
- ¼ தேக்கரண்டி உப்பு

### தேவையான பொருட்கள் பகுதி C:

- 150 கிராம் சூரியகாந்தி வெண்ணெய்த் தடவல், குளிர்ந்தனப் பெட்டியில் வைத்திருக்கவும்
- 130 கிராம் டிரான்ஸ் கொழுப்பில்லாத மார்க்ஜின், குளிர்ந்தனப் பெட்டியில் வைத்திருக்கவும்
- 1 முட்டையின் மஞ்சள் கரு, அடித்தது
- 15 மில்லிலிட்டர் குளிர்ந்த நீர்



## செய்முறை

### அன்னாசிப் பழக்கூழ் செய்முறை:

1. அன்னாசிப்பழங்களின் தோலையும் கண்களையும் நீக்கவும். சுமார் 2.4 கிலோ பழச்சதை மிச்சமிருக்கும்.
2. அன்னாசிப்பழத்தை 40mm x 40mm x 40mm அளவிலான சிறிய சதுரங்களாக வெட்டிக்கொள்ளவும்.
3. வெட்டிய அன்னாசிப்பழத்தை மிக்ஸரில் சாறாக அரைக்கவும்.
4. ஒரு பெரிய கிண்ணத்தில் சல்லடையை வைத்து, அரைத்த கலவையை வடித்து, பழச்சாற்றைப் பிரித்தெடுக்கவும். இதற்குச் சுமார் 30 நிமிடங்கள் எடுக்கும்.
5. சாற்றை வடித்தெடுத்த பிறகு, அரைத்த பழ நாரை சல்லடையிலிருந்து எடுத்து, ஒட்டாத வாணலியில் வைக்கவும்.
6. அதிலுள்ள ஈரப்பதத்தைப் போக்க, குறைவான அனலில் சமைக்கவும். பத்து நிமிடங்களுக்கு ஒருமுறை கிளறிவிடவும்.
7. இதில் குக் அண்ட் பேக் இனிப்பூட்டி சேர்த்துக் கிளறவும்.
8. ஈரப்பதம் நீங்கிய பிறகு, அரைத்த பழ நார், உலர்ந்து, பிசுபிசுப்பாக இருக்கும்.

9. பழக்கூழ் ஆறிய பிறகு, சிறு சிறு உருண்டைகளாக (தலா 5 கிராம்) உருட்டவும். சுமார் 120 உருண்டைகள் உங்களுக்குக் கிடைக்கும்.

### மாவு தயாரிக்கும் முறை:

1. “A” பட்டியலிலுள்ள அனைத்தையும் சிறிய கிண்ணத்தில் போட்டு, முள்கரண்டியால் அல்லது முட்டை அடிக்கும் கருவியால் நன்றாகக் கலக்கவும்.
2. “B” பட்டியலிலுள்ள அனைத்தையும் “பூட் புரோசெஸ்ஸர்” இயந்திரத்தில் போட்டு, 5 விநாடிகள் கலக்கவும்.
3. “C” பட்டியலிலுள்ள அனைத்தையும் அதே இயந்திரத்தில் போட்டு, மாவுடன் நன்றாகக் கலக்கும்வரை சுமார் ஒரு நிமிடத்திற்குக் கலக்கவும்.
4. “A” பட்டியலிலுள்ள அனைத்தையும் இயந்திரத்தில் சேர்த்து, மாவு உருண்டையாக வரும்வரை கலக்கவும் (45-60 விநாடிகள்).
5. மாவை எடுத்து வரைதோல் தாளில் வைக்கவும்.
6. மாவினியீது மற்றொரு வரைதோல் தாளை வைத்து, சுமார் 4-5 மில்லிமீட்டர் தடிமனுக்குத் தட்டையாக்கவும்.
7. பிளாஸ்டிக் ஒட்டுத்தாளுடன் அல்லது பிளாஸ்டிக் பையுடன் மூடி வைக்கவும். சுமார் 30 நிமிடங்களுக்கு குளிர்ந்தனப் பெட்டியில் உறைய வைக்கவும்.

### பேக் செய்து தயாரிக்கும் முறை:

1. சூட்டடுப்பை 175°C முன்கூட்டியே சூடேற்றவும்.
2. பேக்கிங் தட்டில் வரைதோல் தாளை வைக்கவும்.
3. குளிர்ந்த மாவைக் குளிர்ந்தனப் பெட்டியிலிருந்து எடுக்கவும்.
4. மாவை வைக்கும் பாய்மீது சிறிது மாவு தூவிய பிறகு, குளிர்ந்த மாவை அதில் வைக்கவும்.
5. நீங்கள் விரும்பும் தடிமனுக்குத் தட்டையாக்கவும்.
6. குக்கி வெட்டும் கருவியைப் பயன்படுத்தி மாவை வெட்டவும்.
7. வெட்டிய ஓடுகளை பேக்கிங் தட்டில் வைக்கவும். அவற்றுக்கு இடையில் இடைவெளி விடவும்.
8. ஓடுகளினியீது முட்டையின் மஞ்சள் கருவைத் தடவவும்.
9. சூட்டடுப்பில் வைத்து 5 நிமிடங்களுக்கு பேக் செய்யவும்.
10. பேக் செய்த ஓடுகளினியீது மறுபடியும் முட்டையைத் தடவி, ஒவ்வொரு ஓட்டின் நடுவிலும் ஒரு அன்னாசிப்பழ உருண்டையை வைக்கவும்.
11. மறுபடியும் சூட்டடுப்பில் வைத்து, மேலும் 15 - 20 நிமிடங்கள் (அல்லது பொன்னிறமாக மாறும்வரை) பேக் செய்யவும்.
12. சூட்டடுப்பில் இருந்து வெளியே எடுத்தவுடன், கம்பி அடுக்கில் முழுமையாக ஆறவைக்கவும்.
13. பலகாரம் ஆறியவுடன், காற்று புகாத குக்கி ஜாடியில் அல்லது கலனில் எடுத்து வைக்கவும்.