

りんごパイ

430×320天板 12×25cm
4本分



温度設定

デッキオープン			
温度	熱量調整	時間	
上火	200 ℃	4	40分
下火	190 ℃	4	

※ダンパー開

コンベクションオープン		
温度	風量	時間
190 ℃	弱	30分

※ダンパー開

材料

(パート・プリゼ)		(アップルプレザーブ)	
強力粉	500 g	りんご (酸味の有る物)・くし切り	1000 g
米粉	500 g	砂糖	50 g
バター (キューブカットして冷やしておく)	640 g	レモンジュース	240 g
卵黄	200 g	シナモンパウダー	少々
水 (冷水)	300 g	カルバドス	10 g
塩	12 g	バター	10 g
		白ワイン	10 g

作業手順

- ① 大きめのボールに粉・塩を入れ良く馴染ませ、中央を窪ませる
 - ② 中央の窪みに、良く冷やした水・卵黄・バターを加え、切り混ぜる
 - ③ 粉気が残る程度までまとめたら、袋に入れ一晩冷やしておく
 - ④ 良く寝かした生地を軽く捏ね、長方形の伸ばし一旦冷蔵庫で休ませる
 - ⑤ 休ませた生地を三つ折りし、好みの長さに伸ばす 2枚(1枚は上に被せるので、一回り大きめにする)
 - ⑥ 下生地の中央を少し窪ませ、りんごを並べる
 - ⑦ 生地の淵に沿って卵を薄く塗り、もう一枚の生地を上から被せ、一旦冷蔵庫で寝かせる
 - ⑧ 良く冷やした生地の表面に塗り玉をし、ナイフで細かい切り込みを入れる
 - ⑨ 表面が少し乾いてきたら、焼成を行う
- ◎ 上の生地は、網目のローラーでカットしても良い (生地がよく冷えている時に行う)

調理のポイント

- ・アップルプレザーブは少し芯があるくらいが良い
- ・りんごの下に、カスタードやケーキラムを敷き詰めても良い
- ・今回は、練パイだが折パイを使うと更に、サクサク感が出る

