

アップルパイ レシピ



カスタード

材料

- ・卵 ……3個
- ・グラニュー糖 ……60g
- ・牛乳 ……200cc
- ・薄力粉 ……10g
- ・バニラエッセンス(あれば)

作り方

- ①ボールに卵黄とグラニュー糖、薄力粉、大さじ2の牛乳を加え泡立て器で混ぜ合わせます。
- ②残りの牛乳を小鍋に入れて、沸騰直前まで温めます。温まったら①に注いで混ぜます。
- ③②をザルで裏ごししながら鍋に入れます。
- ④中火で温めてトロミをつけていきます。とても焦げやすいので常に木べらで底から混ぜてください。
- ⑤しっかりとトロミがいたらボールに入れ氷水につけて粗熱を取ります。
- ⑥バニラエッセンスを加えて混ぜ、冷めたら表面にラップを密着させてかけ冷蔵庫へ入れます。

りんご準備

材料

- ・りんご(紅玉) ……2個
- ・砂糖 ……大さじ1
- ・バター ……20g
- ・ナパージュ(※)又はアンズジャム ……60g

作り方

- ①2個のりんごは皮をむき、縦2つ割りにして芯と種を除き、横に薄くスライスする。

パイ生地(20cm型)

材料

- | | |
|-----------------|-----------|
| 薄力粉(中力粉) ……100g | 塩 ……少々 |
| バター ……40g | 冷水 ……50cc |
| 強力粉(打ち粉用) ……適量 | |

作り方



- ①バターを角切りにして冷やす。薄力粉はだいにふるって置く。



- ②バターと塩を乗せてスクッパーで細かくする。冷水を入れて切るように混ぜる。その後、まとめて冷蔵庫で30分冷やす。



- ③台に打ち粉をして細長く伸ばし、3つ折りにし、90度反転して伸ばす。今度は4つ折りにして30分冷やす。<1回目>

これをもう一度繰り返す。<2回目>

- ④同じことをもう一度繰り返す、最後は1時間冷やして完成!!<3回目>

※バターはきれいに混ぜりきらなくてもOKです。練ら無いようにしてください。
※材料・スクッパー・パイ皿等は全て冷蔵庫で冷やしておきましょう!

仕上げ

- ①冷やしておいた生地を打ち粉を振った台に取り出し、長方形の形をしている生地を手でゆっくりと丸める。
- ②生地を台に乗せたまま、両手で端を少しずつ中心に寄せるように半楕円になるような感じで回しながら丸める。
まるまったら、上から打ち粉をして手のひらを使ってすこし伸ばす。
- ③上の方が平らくなったら、次はのばし棒を使って手前から外側に向かって常に生地が引付かないように周しながら厚さが2~3mm程度になるまで伸ばしていきます。

※この時に棒や台にくっつくようなら常に打ち粉をします。
ただし、粉の打ちすぎには注意してください。
茶漉しなどを使うと台へ打ち粉が簡単にできます。
- ④均等な厚さに伸ばしたら、パイ皿に乗せてはみ出た余分な生地をめん棒を転がして落とします。底にフォークで穴をつけます。
- ⑤オーブンを200度に予熱する。
- ⑥泡立て器で混ぜたカスタードクリームを生地の上に入れてヘラなどで平らにならします。
- ⑦スライスしたりんごを1/2個ずつ手に取り、トランプのように先の方を広げ並べる。
りんごに砂糖をふりかけしばらく置く。(あればシナモンシュガーでもOK)
しんなりしてきたりんごを並べ上にバターを少し乗せる。
- ⑧オーブン200度で約30~40分きつね色になるまで焼く！時間はあくまで目安です。
パイの底の部分がしっかりキツネ色になったら焼けた合図です
仕上げにナパージュやジャムをつや出しに塗る。



ポイント

パイシートのバターが溶けてくると、綺麗な層が出来ないので、オーブンに入れるまでは出来るだけ冷えた状態を保つようにこころがけてください！

とにかくバターを溶かさないとサクサクなパイを作るコツです。

メモ