

アップルパイ

材料【16個分】

- ・ パイシート 4枚
 - ・ フレッシュアップルプレザーブT-30 500gほど
- 【カスタードクリーム】**
- ・ 卵黄 2個
 - ・ グラニュー糖 40g
 - ・ 薄力粉 20g
 - ・ 牛乳 200ml
 - ・ バニラエッセンス 適量
 - ・ バター 10g
- ・ 全卵 適量



01

【カスタードクリーム】

ボウルに卵黄、グラニュー糖を入れ、白っぽくなるまですり混ぜる。



02

①に薄力粉を加え、軽く混ぜる。



03

沸騰直前まで温めた牛乳を②に加え、こしたものを鍋に戻す。



04

中火にかけながら絶えず混ぜ続け表面がふつふつとなり、もったりしたら火からおろす。



05

バター、バニラエッセンスを加えよく混ぜ、冷蔵庫で冷やす。



RECIPE



06

パイシートに打ち粉をして
縦20cm×横20cmに伸ばし4等分に
カットしピケする。



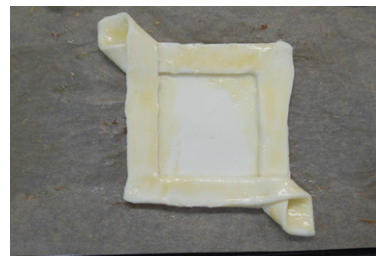
07

パイ生地を三角形におり内側2cmに
切り込みを入れる。



08

生地を開き、切り込みを入れた部
分の外側に溶き卵をぬり
卵をぬった部分を対角線上の内側
の端に交差させて折り重ねる。



09

⑧にカスタードクリームをのせ
その上にフレッシュアップルプレ
ザーブT-30をのせる。



10

200℃に予熱したオーブンで
27～30分ほど焼成する。



11

粗熱がとれたら粉糖をふり完成。

