RECIPE

ジャムパイ



材料（16個分）

【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

- 冷凍パイシート　4枚
- くだもの畑　お好みの量
  - りんごジャム
  - あんずジャム
  - ブルーベリージャム

01

【オーブンの予熱】
オーブンを200℃に予熱します。

02

【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混ぜる。

03

❷に薄力粉を入れ軽く混ぜ、沸騰直前まで温めた牛乳を入れる。

04

❸をザルでこし、鍋に戻す。
中火にかけながら混ぜ続け、表面がフツフツとなりもったりしたら火からおろし、粗熱がとれたら冷蔵庫で冷やす。

05

【パイ生地（ひし形の成型）】
伸ばしたパイ生地を4等分にカットし、生地を三角形に折り端から1㎝幅で切り込みを入れる。（角は1㎝程切らずに残す）
生地を開いて溶き卵を塗り、塗った部分を対角線上の内側の端に交差させて折り重ね、表面にも溶き卵を塗る。

06

【焼成】
200℃に予熱したオーブンで25分～28分程焼く。焼き上がったら粗熱をとる。

07

【仕上げ】
粗熱がとれたら、パイにカスタードクリームとジャムをのせる。

焼きたてパイの香ばしいサクサク感と、なめらかでコクのある手作りカスタードクリーム。
甘酸っぱい旬のジャムをたっぷりのせた、華やかで贅沢な味わいのスイーツです。

mori