

# パリパリタルト アップルパイ

チャレンジしてみたいワンランク上のりんごスイーツ

## 材料 (パイ 5 個分)

### ◆アーモンドクリーム

- ・無塩バター ..... 100g
- ・粉糖 ..... 100g
- ・アーモンドプードル ..... 100g
- ・塩 ..... 0.6g(ひとつまみ)
- ・全卵 ..... 90g(Mサイズ2個弱)
- ・ラム酒 ..... 10g(小さじ2)
- ・バニラエッセンス ..... 1g
- ・薄力小麦粉 ..... 16g

### ◆りんごソテー

- ・りんご ..... 中1個(正味200g)
- ・グラニュー糖 ..... 40g
- ・無塩バター ..... 10g
- ・市販の春巻きの皮 ..... 5枚
- ・カシスジャム ..... 適量  
またはブルーベリージャム
- ・溶かしバター ..... 適量

青森りんごアップルパイ愛好会

Enjoy baking apple pies with Aomori Apples.

青森県りんご対策協議会

## アーモンドクリームを作る



① 室温に戻しておいたバターをクリーム状になるまで練り、粉糖、アーモンドプードルの順で混ぜ合わせる。



② ①に塩、卵、ラム酒、バニラエッセンスを加えてしっかり混ぜ、最後に薄力粉を加えて混ぜる。



③ りんごの皮を剥いて芯を取り、1.5cmに切る。

## パイを成形する



④ 鍋にバターを溶かし、グラニュー糖を入れ、少し溶け始めたら③のりんごを入れ軽く炒める。余分な水分は切る。



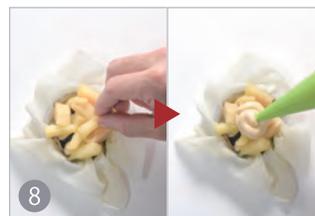
⑤ 春巻きの皮全体に溶かしたバターを塗る。



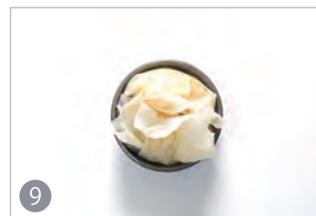
⑥ 直径7cmのタルト型に春巻きの皮を敷き込む。



⑦ 型の半分程度にまでアーモンドクリームを絞り、カシスジャムを適量乗せる。



⑧ ⑦の上に④のりんごソテーを敷き詰め、その上にアーモンドクリームを絞る。



⑨ 春巻きの皮を巾着状に閉じ、上から軽くグラニュー糖(分量外)を振り、予熱した180度のオーブンでキレイな焼き色が付くまで30分ほど焼く。

※加熱時間はオーブンによって調整する



### CHEF'S POINT

レシピ監修:アンジェリック青森店 オーナーパティシェー 戸康彦氏

春巻きの皮は、袋から出すとすぐに乾燥するので、濡れた布巾をかぶせながら作業すると良いですよ。

他レシピも掲載中!

