

サクサク アップルパイ

材料 (パイ 2 個分)

◆りんごソテー

- ・りんご 1/2個
- ・はちみつ 20g
- ・無塩バター 5g
- ・シナモンパウダー 適量

◆りんごペースト

- ・りんご 1/2個(正味100g)
- ・食パン(6枚切) 1/2枚
または生パン粉 30g
- ・グラニュー糖 12g(約大さじ1)
- ・冷凍パイシート 長方形のもの2枚
- ・溶き卵 適量

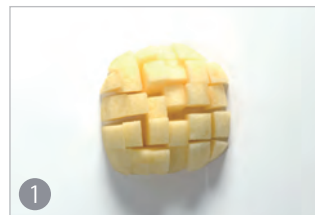


青森りんごアップルパイ愛好会

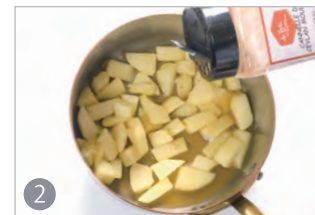
Enjoy baking apple pies with Aomori Apples.

一般社団法人
青森県りんご対策協議会

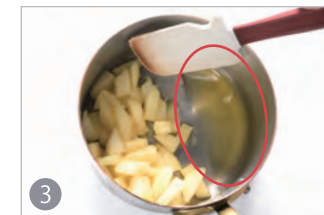
りんごソテーを作る



① りんごは皮を剥いて芯を取り、1.5cm角に切る。

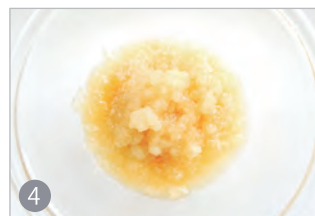


② 鍋にバターを溶かし、はちみつと切ったりんごを入れ、シナモンを振って炒める。

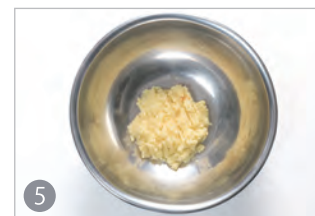


③ 余分な水分は切る。

りんごペーストを作る



④ 食パンはできるだけ細かくちぎり、りんごはすりおろす。
※生パン粉の場合はそのまま使用



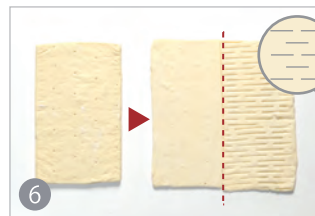
⑤ ④とグラニュー糖をしっかりと混ぜ合わせる。(りんごの水分が多い場合は、パンの量を増やして調節する)

POINT

混ぜ合わせるときに、フードプロセッサーを使用する場合は、ペースト状になるまで回すのがコツ。



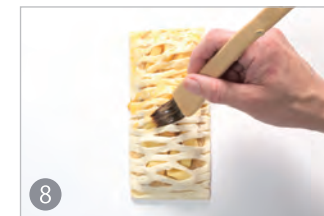
パイを成形する



⑥ 冷凍パイシートを正方形に伸ばしたら半分にカットし、1枚には切れ込みを入れる。



⑦ 切れ込みを入れていないほうのパイに⑤のりんごペーストを塗り、その上に③のりんごソテーをのせ、パイの縁に溶き卵を塗る。



⑧ 切れ込みを入れたパイを⑦に被せ、溶き卵を塗り、予熱した180度のオーブンでキレイな焼き色が付くまで20～25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 一戸 康彦 氏

りんごソテーは、りんごに完全に火を通さず、表面が少ししっとりするくらいの半生に仕上げるのがポイントです。

他レシピも掲載中!

