

辻調ごちそうクッキング アップルパイ

調理:エコール辻 大阪 洋菓子 教授 筒井 一夫

辻調ごちそうクッキング アップルパイ

<材料(直径 23cm 2 台分)>

フィユタージュ・ア・ラ・ミニュット

薄力粉	250g
強力粉	250g
塩	10g
水	230g~250g
バター	450g

パータ・ジェノワーズ(共立てスポンジ生地)

直径 18 cmの型 1 台分

卵	150g
砂糖	90g
小麦粉	90g
溶かしバター	30g

リンゴのコンポート 1 台につき約 520g 使用

リンゴ	(紅玉) 10 個(約 1200g)
砂糖	270g
バニラのさや	1 本
レモン汁	適量
ラム酒漬けレーズン	110g
シナモンパウダー	3g

溶き卵 1 個分

アプリコットジャム 適量



<作り方>

フィユタージュ・ア・ラ・ミニュットを作る。

1. 合わせてふるった粉類に、2cm程度の大きさに切った冷たく固いバターを入れ、粉をまぶす。



2. 冷水に塩を溶かし、1の表面全体にふりかける。



3. 粉と水分をなじませるように大きく全体に合わせる。



4. どうにかつながっている状態で作業台にとり出し、手で押さえ込むようにしてひとつにまとめる。形を整えてビニールで包み、10～15分程度冷蔵庫で休ませる。



5. 休ませた生地に打ち粉をして、麺棒でたたいて四角形に形を整える。



6. 成形した四角形の長さの約4倍になるように帯状にのばす。



7. 1/8 を内側に折り返し、残り 3/4 も同様に折り返す。それをさらに二つに折り、20~23cm 角になる様にのばしなおす（四つ折り 1 回）。



8. 生地を 90 度回転させ、3 倍の長さのにのばす。手前 1/3 を向こう側に折り重ね、残りの生地を向こう側から手前に重ねて三つ折りにする。冷蔵庫で約 30 分~1 時間程度休ませる（冷凍するならこの段階で冷凍する）。



9. もう一度四つ折り、三つ折りを繰り返し冷蔵庫で約 30 分~1 時間程度休ませる。

パータ・ジェノワーズを作る。

1. ボールに卵、砂糖、を入れて火にかけ、混ぜながら人肌まで温める。
2. 湯煎からはずして泡立てる。すくい上げると幅の広いリボンのようにつながって流れ落ちる、しばらく跡が残る状態までしっかり泡立てる。
3. 小麦粉を加えて切るように混ぜる。
4. 溶かしたバターを加えて切り混ぜる。
5. 紙を敷いた型に流して 180℃のオーブンで約 30 分焼く。
6. 焼き上がったら、冷まして 1cm 厚さに切る（1 台につき 1 枚使用する）。

りんごのコンポートを作る。

1. りんごは皮をむき、芯を取って 12 等分のくし形に切る。くし形に切ったもののうち、一部はさらに 3 等分し、一部は 5mm 程度にスライスする。（切り方を変えることで食べた時に食感に違いが出る）。



- 鍋にりんご、砂糖、バニラのきや、レモン汁をいれ、蓋をして弱火で、半透明になるまで煮る（砂糖、レモン汁の量はりんごの味によって調整する）。



- 汁気を切り、ボウルにあけ、レーズンとシナモンを加えて混ぜ合わせる。



組み立て

- 休ませた生地をおよそ4等分して、それぞれ約2mm厚さに伸ばし、24cm角の正方形にする（1台につき2枚使用する）。冷蔵庫で休ませておく。



- 残った生地を厚め（2.5~3mm程度）にのばし、2.5cm幅に切って帯を作る。



- 休ませた正方形の生地を1枚、パイ皿に広げ、ジェノワーズを置く。



4. 3. 上にりんごのコンポートを2等分してのせる。



5. 皿の縁に刷毛で水を塗り、もう1枚の生地をかぶせる。りんごのコンポートが入っている部分と、パイ皿の縁の間の生地をしっかりとへこませる。



6. 溶き卵を塗り、頂点の部分の生地にペティーナイフの先を刺して穴をあけ、200度のオーブンで約50分焼く。



7. 冷ました後、煮詰めたアプリコットジャムを全体に塗り広げる。

