

辻調の楽しい食卓～フルーツパイ

フルーツパイ

<材料>直径約 20cm1 台分

パイ生地

- 薄力粉 ……………100g
- 強力粉 ……………100g
- 塩 …………… 4g
- バター（食塩不使用） ……180g
- 冷水 ……………100g

シロップ

- お湯 ……………15g
- グラニュー糖 ……………15g

打ち粉（強力粉） …………… 適量

カスタードクリーム

- 牛乳 ……………250g
- バニラのサヤ ……………1/4 本
- 卵黄 ……………60g
- グラニュー糖 ……………75g
- 薄力粉 ……………25g

好みのジャム ……………約 90g

- フルーツ（今回はイチゴ） …100g
- グラニュー糖 …………… 70g
- レモン汁 …………… 5g

仕上げ

- イチゴ・オレンジ・グレープフルーツ
- ラズベリー・ブルーベリー・キウイ
- パイナップルなど …………… 各種適量



### パイ生地を作る

1. ボールに 2 種類の小麦粉、塩を入れてよく混ぜる。2 cm 角に切ったバターを加え、冷水を加えてひとまとまりにする。

2. 台に出し、打ち粉をしながら長さが幅の 3 倍になるようにのばし、余分な打ち粉を払って三つ折りする。90 度向きを変えてもう一度同様にのばし、3 つ折りにする。

冷蔵庫で 20 分ほど冷す（1、2 回目。何回折ったかわかるように、折った回数分指の跡をつけておく）



3. 台に出し、さらに三つ折りを 2 回繰り返す。1 回折るごとに、90 度向きをかえてのばす（3、4 回目）。冷蔵庫で 20 分ほど冷やす。

4. 台に出し、同様に三つ折りを 2 回繰り返す。（5、6 回目）。冷蔵庫で 20 分ほど冷やす。



### カスタードクリームを作る

1. 牛乳とバニラのさやを鍋に入れて温める。

2. 卵黄にグラニュー糖を加えて白っぽくなるまですり混ぜ、薄力粉を加える。

3. 小麦粉を加え、混ぜる。

4. 1 で 3 を溶きのばし、漉しながら再び鍋に戻す。

5. 中火にかけて混ぜながら沸騰させ、さらに沸騰した状態でしっかり混ぜながら約 2 分間加熱する。

6. バットに薄く流し、表面にラップを密着させて貼り、バットに氷をあてて冷やす。

## Act OnTV

## 成形

- 1.パイ生地を2等分し、それぞれを25cm角に伸ばす。
- 2.1枚の生地の全体にフォークで穴をあける（焼いているときに出る蒸気を逃がすための穴）。刷毛で水を塗って、2枚を重ねて貼り合わせる。冷蔵庫（もしくは冷凍庫）でしっかり冷やす。
- 3.生地を重ねたまま、型紙をあてて魚の形に切り抜く。



- 4.中央に型などをあてて、包丁の背で円を描く（円形の部分はあとでくり抜いて蓋になる）。上の生地だけ浅く切り込みを入れるようにして、下まで切ってしまうないように気をつける。
- 5.表面に溶き卵（全卵を溶きほぐし、茶漉しで漉したもの）を塗る。



包丁の背でヒレのところに等間隔に浅く筋をつける。ヒレ以外の部分には格子模様を入れる。中央の円の中には、口金でウロコの模様をつけておく

- 6.190～200℃に温めておいたオーブンで約50分焼く。30～35分たったら一度取り出し、中央の円にそって包丁を入れ、蓋の部分をくり抜く。蓋はさらに3～5分、土台はさらに20分くらい焼く。焼き色が濃くなりすぎるようならオーブンを180℃に下げて焼く。
- 7.オーブンから出したらすぐに、グラニュー糖とお湯を1:1で混ぜたシロップを塗る(つやが出る)。
- 8.ケーキクーラーの上で冷ます。

### 仕上げ

- 1.パイ生地の中にジャムを薄く塗る。
- 2.カスタードクリームをヘラで混ぜてなめらかにし、内側に詰める。



- 3.彩りよくフルーツを盛る。



### 【季節のフルーツでジャムを手作りすることもできます】

1. フルーツとグラニュー糖を鍋に入れて、103℃まで煮詰める。
2. 火をとめてレモン汁を加える（フルーツの酸味が強ければ加えなくてもよい）。
3. 容器に移し、粗熱を取る。