

おだし教室



カラメルリンゴパイ

秋から冬、ケーキがおいしく感じられる季節です。旬のリンゴをたっぷり使って、焼きたてのパイ手作りしてみてはいかがでしょう。人気のタルタタンの味わいを手軽に作れるようアレンジしました。アメ色のカラメルリングのおいしさは解凍する。厚めのものは解凍する。厚めのものは解凍する。厚めのものは解凍する。

〈作り方〉

▽下準備 パイシート

高のおやつになることであります。リンゴは硬めの紅玉を使うのが理想ですが、その時にいちばん新鮮なものを使うのがよい

と思います。

は3ミリ厚にめん棒でのば

す(その後、冷蔵庫で15分ほどねかすと縮みにく

い)。オーブンは200度に温める。天板にオーブンシートを敷く。

1

度に温める。天板にオーブンシートを敷く。

①下準備した天板に直

径8~9cmの丸い抜き型

で抜いたパイ生地を並

べ、フォークでしっかり

空気穴を開ける(写真①)。

II。パイシートは約10cm角に切ってもよい。

②200度のオーブンで20~25分焼く。十分に

ふくらんで厚みの部分が

パリッとつきね色に焼け

たら台に取り出し、冷ま

す。

③リンゴは6分の1に切り、しんを取り除き皮をむく。さらに一つを縦に三つにカットする。

④フライパン(または厚手の鍋)にバターと砂糖を入れて中火で熱し、溶けてぶつぶつと泡立つたら③のリンゴを入れ、木べらで返しながら

カラメル色になるまで6

7分(たまる)(写真②)

柴川 日出子

(新潟調理師専門学校講師)

分3899円(税込)

材料(4個分)

(パイ生地)

冷凍パイシート(市販品
18×18cm、150g 厚さ3ミリのもの1枚)

(カラメルリンゴ)

リンゴ 無塩バター 大さじ1
(ホップクリーム 生クリーム)
砂糖 2個 70g
砂糖 50cc
ミニトマトの葉 小さじ1
砂糖 70g
適量



1

2