



【メンバー限定レシピ】  
お手軽アップルパイ

冷凍パイシートを使ったお手軽アップルパイです

# りんごの甘煮（直径6cmのパイ4個分）

## 材料（直径6cmのパイ4個分）

- ・ りんご：1個（約200g）
- ・ グラニュー糖：りんご（正味）の重さ20%  
※例えば種と皮を除いたりんごが150gだった場合、  
グラニュー糖は30g
- ・ レモン汁：大さじ1
- ・ 無塩バター：10g
- ・ シナモン：小さじ1/2
- ・ ラム酒：大さじ1 ※シナモンとラム酒は風味付けなので、抜いてもOK

## 道具

耐熱容器、スプーン、ザル

## 作り方

1. りんごを7mm～1cm程度の角切りにして、グラニュー糖とレモン汁を加え、全体を混ぜ合わせる。
2. ラップをして500wで1分加熱し、一度全体を混ぜ合わせて更に500wで1分加熱。
3. シナモン・バター・ラム酒を加えよく混ぜ合わせ、ラップをせずに500wで1分加熱する。
4. 加熱が終わったら全体をよく混ぜ合わせ、これを更にあと2回繰り返す。
5. 加熱後は粗熱が取れるまでそのまま置いておき、冷めたらザルで水分を切って完成。

# アーモンドクリーム（直径6cmのパイ4個分）

## 材料（直径6cmのパイ4個分）

- ・バター：40g
- ・グラニュー糖：30g
- ・全卵：30g
- ・アーモンドパウダー：40g

## 道具

ボウル、ハンドミキサー、ゴムベラ

## 作り方

### ◆下準備

バターと卵を室温に戻しておく

※冷えていると分離しやすいので、とっても重要

### ◆作業の流れ

1. 室温に戻したバターをハンドミキサーで攪拌してクリーム状にする。
2. グラニュー糖を加えて、全体になじむまで攪拌する。
3. 卵を少量ずつ加え、都度乳化するようにしっかり混ぜる。  
※卵を一度に入れすぎると、分離の原因となるため最低5回以上に分けて入れる。
4. アーモンドパウダーを加え、ゴムベラで切り混ぜ、全体が均一になったら完成

# 成形（直径6cmのパイ 4個分）

## 材料（直径6cmのパイ 4個分）

- ・ 冷凍パイシート2枚
- ・ 塗り卵：適量（少量で良い）
- ・ りんごの甘煮（事前準備）
- ・ アーモンドクリーム（事前準備）

## 道具

直径6cm程度の抜き型（なければコップなど）、ナイフ、シルパン（オーブンシート）

## 作り方

### ◆下準備

- ・ 冷凍パイシートを5分ほど室温に出しておく

### ◆作業の流れ

- ・ 直径6cmの抜き型で、パイシートをくり抜く。  
※抜き型が無い場合は適当な大きさの器やコップを置いて、周りをナイフで切り抜けば大丈夫。
- ・ パイシートの周囲を約1cm幅にカットする。  
※1つの丸に対して、パイシート2辺分の長さを使用する  
※この作業辺りで、もしも生地がダレてきてしまったら、一度冷凍庫で冷やす。
- ・ 丸く抜いた生地の周囲に水をうすく塗り、そこに帯状にカットしたパイシートを伸ばしながら、2周重ねていく。  
※水がパイシートを接着する役割がある。  
※2周目を重ねる前にも、一度接着部に水を塗っておくとパイ生地がズレずに作業しやすい。
- ・ 巻き終わりはしっかりパイ生地をはりつけ、生地の端が浮いてこないように気をつける。
- ・ 凹んでいる部分に、アーモンドクリームとりんごの甘煮を入れて、生地とうすうすと卵を塗って焼成する。

【焼成時間】 200°C10分→180°C20分～25分