

苺とカスタードのパイ

オープンモード



●材料<1本分> ※写真は3本です

【パイ生地】

冷凍折りパイ生地	1 枚
溶き卵	少量

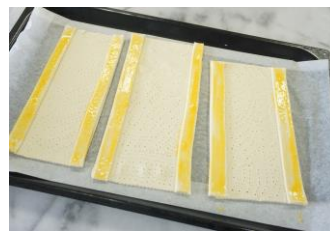
【飾り】

カスタードクリーム ※別途レシピ	300 g
いちご	20 個
ナパージュ	

生クリーム	適量
ミント	適量

●作り方

- ① 冷凍折りパイ生地を解凍し軽くのばす
- ② ①の生地の端を1.5cm×2本カットし、両端に重ねる
- ③ ②の重ねた部分に溶き卵をぬる
- ④ 底になる部分をフォークで穴をあける
- ⑤ 予熱されたスチームコンベクションオープンで加熱する(モード1)
- ⑥ パイ生地を完全に冷ます
- ⑦ 凹んだ部分にカスタードクリームをぬり苺を飾る
- ⑧ ナパージュを加水加熱し、熱いうちに苺の表面に塗りツヤを出す
- ⑨ 6等分にカットして皿に盛り付け、生クリーム、ミントを飾る



加熱前



加熱後

●機器設定

 モード	 設定温度	 目安時間	 加湿	 風量	使用備品
1 オープンモード	170℃	30分	—	弱	1/1焼き皿



Point

パイ生地の底分が膨らみすぎないように、フォークや専用のピケローラーでピケします（突き刺す）