

デザート

焼き物

苺とカスタードのパイ

スチーマー
自動加湿オープン
オープン



●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】

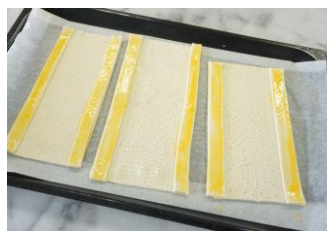
カスタードクリーム ※別途レシピ	300g
いちご	20個
ナパージュ	

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. ナパージュを加水分加熱し、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	170℃	30分	—	弱	1/1 焼き皿

●ポイント

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)