



黄色のしあわせりんごパイ（制作者：大竹茉央さん）

【材料（6人分）】

福島市産リンゴ（品種：紅玉）

リンゴ甘煮

リンゴ 2個
バター 30g
上白糖 60g

クルミのキャラメル

クルミ 50g
バター 15g
グラニュー糖 50g

リンゴクリーム

生クリーム 100cc
リンゴ（すりおろし）1/2個
上白糖 15g

ナパージュ

リンゴ（汁）1/2個（約50cc）
粉ゼラチン 2.5g

練りパイ生地 直径7cm×6個

【作り方】

- ① パイを焼く。
220℃予熱をする。生地にはフォークで穴を数ヶ所あける。
8分焼き、180℃に下げて20分焼く。
- ② 1の作業の間に、リンゴ甘煮とクルミキャラメルを同時に作る。
リンゴを均等に薄すぎないよう気をつけながら切り、水にさらす。
その間にクルミを煎る。フライパンにバターを加え、溶けたらリンゴと上白糖を加える。
茶色く水分がなくなってきたらバットに広げて冷ます。
- ③ クルミのキャラメルを作る。
鍋にグラニュー糖を加え中火にし、溶けはじめて色が茶色になったら火を止めバターを加える。
クルミを加えて混ぜ、ペーパーの上に広げて冷ます。
- ④ リンゴクリームを作る。
ボウルに生クリーム、砂糖、すりおろしたリンゴを加えて混ぜ、8分立てにする。
- ⑤ 冷めたパイ生地の中央に細かく砕いたクルミキャラメルをのせ、周りをリンゴクリームで形を整える。
リンゴ甘煮をキレイに飾り、鍋で沸騰直前まで火にかけ溶かしたナパージュを表面に塗る。
ミントを上に乗せて完成。



【断面】

