

◎ リンゴとチーズのクリスマスリースパイ ◎

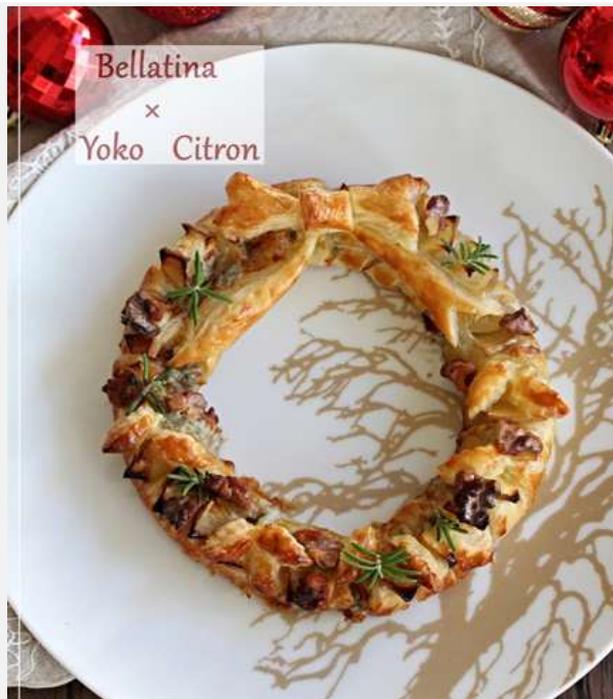
2024年12月のレシピ②

レシピ提供：シトロン ヨーコ先生

クリスマスメニューなににしよう？家族や友人の喜ぶ顔を思い浮かべたらこんな楽しいパイが出来上がりました♪簡単な成形も紹介していますのでご安心ください。

■材料

冷凍パイシート	1枚 20cm×20cm
りんご	1/10個
クルミ	適量
ブルーチーズ	50g
卵黄	1/2個分 + 小さじ1の水を溶いておく
はちみつ	小さじ2
ローズマリー(あれば好みで)	柔らかいところを適量



【ポイント】

◎装飾はクッキー型などを使うと簡単にできます。

◎パイシートは一度柔らかくなると扱いにくいので少し柔らかくならすぐに冷凍庫に入れましょう。デザインは先に決めてから迷わず取り掛かるとよいでしょう。



1

りんごは3センチ幅の薄切りにする。

2

冷凍パイシートをクッキングシートの上に置きカットで切る固さになったらナイフでリース型にカットする。さらに円の両側に同じ数の切り込みを入れる。残った生地は飾り用にリボンや葉の形に切る。生地が柔らかくなると成形が難しくなるので作業をしていない生地は冷凍庫に入れておく。

3

パイの上にブルーチーズをちらしりんごをのせたら生地をたたむのを繰り返す。(写真)
上に卵黄を塗り装飾の生地を張り付ける。その上にも卵黄を塗る。クルミをちらす。

4

190度に余熱を入れたオーブンで約14分パイ生地の裏も焼けるまで焼く。取り出してハチミツをかけ好みでローズマリーを添え一緒に食べる。

■簡単な成形

冷凍パイシートを四角く4等分に切る。1枚にチーズとりんご・クルミをのせ、はじに卵黄を塗る。もう1枚の生地は中心に包丁で切り込みを入れてからかぶせてしっかりと下の生地とつける。上から卵黄を塗る。もう1つ同じものを作る。
後はリース型と同様。