



● 材料 16人分 (パイ皿2個)

りんご	6個
砂糖	りんごの重量の25%
a レモン汁	1個分
レモンの皮 (すりおろし)	1個分
ラム酒	6ml
シナモン	適量
パイシート	4枚 (21cm×21cm)
水溶き卵黄	適量
卵黄 (つやだし用)	1個分

✓まず最初に

食材を投入する際には、スチームコンベクションオープンが**指定の調理モード・調理温度**で立ち上がっていることを**必ず確認**してください。

1	調理モード	ホットエア 	調理温度	200℃
	調理時間	10分	オプション機能	—
2	調理モード	ホットエア 	調理温度	160℃
	調理時間	10分	オプション機能	—
使用備品		25mm ホテルパン、パイ皿 (18cm)		

POINT

・パイシートの大きさが、パイ皿よりも小さい場合は、麺棒で伸ばして使用します。その場合、少量の打ち粉 (強力粉) をして、生地がくっつくのを防ぎます。(強力粉がない場合は薄力粉を使用してください。)

● 下準備

- 1 りんごは12等分のくし形に切り、皮と芯を取り除きます。
- 2 鍋にりんごとaを入れ、りんごがやわらかくなるまで煮詰めて水分を飛ばします。
- 3 煮詰めたりんごはプラスチックで粗熱をとり、冷めたらラム酒、シナモンをふっておきます。
- 4 パイシート2枚は1～1.5cm幅に細長く切ります。
- 5 残りのパイシート2枚をそれぞれパイ皿に敷き、3のりんごを一面に並べます。 [写真1](#)
- 6 パイ皿からはみ出した余分な生地をナイフで切り落とし、4のパイシートを縦横交互に格子状に編んでのせます。縁の生地との接着面は水溶き卵黄を塗って軽く押さえて接着し、はみ出した余分な生地を切り落とします。
- 7 パイの縁にフォークで押さえるようにして筋模様をつけます。 [写真2](#)
- 8 つや出し用の卵黄を茶こしでこします。
- 9 ハケで全体に8の卵黄を塗り、パイ皿ごとホテルパンにのせます。 [写真3](#)

● 調理

- 1 スチームコンベクションオープンにホテルパンを投入し、**ホットエアモード200℃で10分**調理します。
- 2 次に調理温度を**160℃**に設定し、さらに**10分**調理します。
- 3 調理が終わったらホテルパンを取り出します。 [写真4](#)

