

🍁 3じょうのカスタードパイ 🍁

【11×18cmの冷凍パイシートを使用】×12個分

パイの土台づくり

下準備

- ・ カスタードクリームを作り冷ましておく
- ・ オープンを200℃に予熱する

（材料）

- ・ 冷凍パイシート... 2枚
- ・ 空き卵... 適量
- ・ 3じょう... 9粒~(2粒)
- ・ ゴールデンキウイ... 1個
- ・ カスタードクリーム (作りやすい量)
- ・ 牛乳... 200g
- ・ バニラゼンズ... 少々
- ・ グラニュー糖... 40g
- ・ 薄力粉... 15g
- ・ 全卵... 1個



① パイシート2枚を1枚につなぎ、面積のばし(26×20)の大きさにしていく。まわり1cmをカットし型を整える。6cm×6cmの正方形を12枚用意する。



② 写真のように、カサ込みを入れる。対角線の角に合わせて生地を交互に重ねて、カスタードクリームを70g中心にのせる。



③ 重ねた部分と、7分のまわりに、空き卵をバケでぬり、オーブンで火炙り。200℃に予熱し、180℃に下げて20分、火炙り。荒熱がとれたら、3じょうとキウイをのせる。



「カ」スタード作りか



① 小金属に牛乳を入れ、バニラをカキ入れ、沸騰直前で火を止める。9リットのボウルに卵を割りほぐし、砂糖を加えよくまぜる。ふるいながら薄力粉を加えまぜ、牛乳をボウルに和し全体をまぜ合わせる。



② こし器に①を通し、小金属にもじり弱火でまぜながら加熱する。トコナがついて10分程加熱する。ゴムべらに持ちかえて底がこげないように注意する。



③ パットに砂糖をあら熱をとる。表面が乾燥し、よいようにラップを貼る。冷めたら冷蔵庫で冷やしておく。



① ボウルに卵黄を入れ、軽くほぐしたら、きび砂糖を10g加える。さらさら感がなくなるまで泡立て器でよく混ぜ合わせる。



② ①に白あん、かぼちゃペーストを加え混ぜる。



③ ②にたんご粉を加え、手早く混ぜ合わせる。

🍁 かぼちゃの浮島 🍁

パウンド型で作る和菓子 (幅9×長さ18×高さ6cm) ×1台分

（材料）

- ・ 卵黄... 11個
- ・ きび砂糖... 25g
- ・ かぼちゃペースト... 20g
- ・ 白あん... 120g
- ・ たんご粉... 10g
- ・ 卵白... 11個

（下準備）

- ・ パウンド型にクッキングシートをしいておく
- ・ 蒸し器に水を入れ火をツツ、7分ほど蒸気をためておく



④ 9リットのボウルに、卵白、残りのきび砂糖を加えピンと角が立つまでメレンゲを作り、③にかき混ぜる。



⑤ ④を型に入れる。空気を抜きながら型をトントンと打つ。表面は平にする。



⑥ ⑤を蒸し器で蒸す。はじめの強火で10分加熱後、弱めの中火で15分蒸す。蒸した後はすぐ型から外し、冷ます。