

## パイ生地の作り方



材料（直径22cmのタルト型またはパイ皿）

✓ 薄力粉	100g
✓ 塩	小さじ1/4
✓ バター	60g
✓ 卵黄	1/2個
✓ 冷水	大さじ3~4
✓ 強力粉	少々（打ち粉用）

### 作り方

- 1 粉と塩をふるいにかけて、ボール（直径約20cm）に入れ、冷蔵庫に30分位入れて冷たくする。バターは1センチ角に切って冷蔵庫に入れる。
- 2 卵黄と水を合わせて冷たくする。
- 3 冷たくした粉の中に1センチ角に切ったバターを入れ、指先でほぐしながら大豆くらいの大きさになるまで細かくしながら粉と混ぜ合わせる。卵黄と水と合わせたものを振り込みながら箸で混ぜ合わせる。最後は少し打ち粉（強力粉）を使って両手でひとまとめにする。
- 4 ビニールの袋に入れ数時間から一晩冷蔵庫でねかす。
- 5 生地を取り出し、打ち粉をしながら 麺棒で始めはたたくようにして13cm×30cmの長方形にのばす。
- 6 縦を三つ折りにし、方向を変え、また同じ位の大きさにのばす。
- 7 この作業を4~5回繰り返す。冷蔵庫で数時間ねかす。

\*生地がのびにくくなったり、柔らかくなったりしたら冷蔵庫で暫く休ませる。

\*パイ生地は数日の冷凍庫保存可能。



## レモンパイ 直径22cmのパイ皿、8人分



### 作り方

\* パイ皮を焼く

- 1 「パイ皮の作り方」を参照し生地を作り、冷蔵庫で数時間または一晩やすませる。
- 2 打ち粉（強力粉）をしながら、パイ皿より大きめにのばす。
- 3 パイ皿に張りつけて、余分の生地を切り落とす。
- 4 生地の上に小さい穴をあけ、紙をしいて重し（小豆か米）をならべる。
- 5 200度で約13分、紙と重しを取り出して、200度で約8分こんがりとした色がつくまで焼く。
- 6 さましておく。

\* 中身（フィリング）を作る

- 1 砂糖、粉、片栗粉を一度ふるいにかけて鍋に入れ、バター、レモンジュース、すりおろしたレモン皮を加えて弱火にかける。
- 2 全体がとけたら火からおろし、卵黄を1個ずつ加え、へらでまぜながら熱湯をそそぐ。
- 3 再び弱火にかけて沸騰寸前に火からおろす。泡立て器で30回位強く攪拌する。
- 4 一肌冷めたところで焼いておいたパイ皮に流し込む。冷蔵庫に入れて十分に冷たくする。

\* メレンゲをかざる

- 1 卵白に粉砂糖またはグラニュー糖を加え、かたく泡立て、フィリングの上に乗せる。表面を好みで波たたせてもよいし、平らにしてもよい。
- 2 150度のオーブンで7～8分、色よく焼き上げる。

### \* ポイント

私はフィリングを流し冷蔵庫に入れるまでは早めにしておいて、メレンゲは食べる寸前に飾ることになっている。サクサクとしたパイ皮、甘酸っぱい、とろりとしたフィリング、そしてほの温かなふわふわのメレンゲ、この3つが口の中ですとけるのを皆さんに味わっていただきたいと思う。(久子)

### 材料

\*パイ皮1枚分（パイ皮の作り方を参照）

\*中身（レモンフィリング）

- ✓ 砂糖 70g
- ✓ 薄力粉 大きじ1と1/2
- ✓ 片栗粉 大きじ2
- ✓ バター 大きじ1
- ✓ レモンジュース 大きじ4
- ✓ レモンの皮 1個分
- ✓ 卵黄 3個
- ✓ 熱湯 300cc

\*メレンゲ

- ✓ 卵白 3個
- ✓ 粉砂糖 大きじ 2

