

菓子づくり 11 グレープフルーツパイ

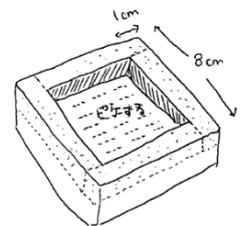
ご存知、高級菓子に使用することで知られる中沢乳業のサワークリームとヨーグルトを、半分程度使った冷たいフルーツパイ。中沢乳業の社長さんは本校の1期生（本名は中澤と書く）。現在、中学2年生に息子さんも学ぶ。それを使ったデザート菓子。

- | | |
|---|-------|
| <input type="checkbox"/> 冷凍パイシート | 2枚 |
| <input type="checkbox"/> グレープフルーツ(ルビー) | 1/2個 |
| <input type="checkbox"/> グレープフルーツ(イエロー) | 1/2個 |
| <input type="checkbox"/> グラニュー糖 | 20g |
| <input type="checkbox"/> 中沢サワークリーム | 90ml |
| <input type="checkbox"/> ヨーグルト | 100ml |
| <input type="checkbox"/> 粉ゼラチン | 3g |



【作り方】 4個分

1. 前日の夜にヨーグルトの水抜きをする。ざるの下に受け皿用のやや深目の皿を置き、ざるにキッチンペーパーを敷いて、ヨーグルト100mlを乗せ、一晩冷蔵庫に入れる。
2. 市販の冷凍パイ2枚をまな板の上に取り出し5分程度室温で戻す。それを麺棒などで軽くヨコ25cm程度になるまで延ばす。フォークを使ってムラなく刺して、穴を開ける(ピケする)
3. 生地1枚を端から1cm程度の幅で8本切り分ける。さらに、残りを半分程度(8cm×8cmの正方形)の大きさに分ける。
4. 正方形のパイの4片に、1cmに切り分けた棒状のパイで土手をつくるように合わせクッキングシートに載せ、柵形にする
5. 一度200℃に余熱したオーブンを180℃に設定を下げ、4を入れて25分間待つ。
6. この間にグレープフルーツの皮をむき、実の部分だけを丁寧に取り出しておく。
7. 1をボールに移し、サワークリームの約半分90ml、グラニュー糖20gをボールに入れてよく混ぜる。
8. 粉ゼラチン3gと60℃程度のお湯を小さじ1杯入れて混ぜて溶かす。
10. グレープフルーツ4房程度をほぐして、8に混ぜ入れる(ルビーの方が綺麗)。これを冷蔵庫に入れ、約1時間冷やしておく。
11. 5で焼き上がったパイの中央部分が膨らんでいるので、ここをスプーンで叩いてつぶす。
12. 中央のつぶした部分に冷えた10を1cm程度の厚さで盛る。その上に2種類のグレープフルーツを綺麗に並べたら、完成!



さらに、私はここにわが家で収穫したブルーベリーを飾ってみた。