

簡単！柿パイ

国語科の石原先生がご自宅で収穫された柿を段ボール1箱分、お持ちになり、お昼に皆でいただきましたが、とても食べきれぬ量ではありません。私は家に持ち帰り、柿をキャラメリゼして、市販のパイ生地で包むという方法で柿パイにしてみました。とても簡単にできるスイーツです。是非、試してみてください。

【材料】パイ8個分

柿(中程度の大きさ)	3個
パイシート(市販)	2枚
バター	10g程度
グラニュー糖	30g
レモン汁	5g
とき卵(全卵)	1/2個分



【つくり方】

0. パイ生地を冷蔵庫で解凍。オーブンを230度で余熱しておく。
1. 柿の皮をむき、16等分(一口大)程度にカットする。
2. フライパンにバターを入れて溶かし、そこにカットした柿を入れる。
3. フライパンをゆすりながら、グラニュー糖30gを数度に分けて全体に渡るように入れる。
4. 水分が出てきたら、レモン汁を加え、表面が少し焦げるぐらいまで煮ていく。
5. 全体に柿が焦げ茶色になってきたら(キャラメリゼ)、容器に取り出して冷ます。
6. 次に、解凍したパイシートをまな板のような上に置き、面積が1.2倍になるように麺棒などで伸ばし、4等分する。
7. パイ生地の片側に5のキャラメリゼした柿を載せる。
8. パイシートを二つ折にしてかぶせ、3辺の縁をフォークなどを使って押しつけて閉じる。
9. 包んだパイ上から包丁で切り込みを入れ、パイに卵液を塗る。
10. 210度のオーブンで25～28分焼いたら、でき上がり。