

お料理 クリッパ

毎日が収穫祭！

本文レシピ／大阪ガスクッキングスクール

撮影／東谷幸一

サクサクのパイに
素材感たっぷりのクリームをオン。
ハロウィンパーティーが
待ち遠しい♪

カボチャパイ



■材料 (9個分)

カボチャ……………200g → 皮をむいてゆで、粉吹きにする
冷凍パイシート (19×19cm角) ……1枚 → 6cm径の型で9枚分を抜く
水で薄めた卵液、粉砂糖、カボチャの種 (ロースト) ……各適宜

- A [砂糖……………大さじ2
バター……………5g]
- B [生クリーム…大さじ2
シナモン……………少々]

■作り方

- 1 カボチャは熱いうちにAと合わせ、潰しながら粗熱を取る。更にBを加えて滑らかにし、口金を付けた絞り出し袋に入れる。
- 2 パイシートは中央部分にフォークで数か所穴を開け(写真)、周りに卵液を塗って220度のオーブンで約15分焼く。
- 3 粗熱が取れたら1を絞り、粉砂糖とカボチャの種で仕上げる。

お料理教室興味津々

もっと、いろいろ、上手に。お菓子作り大好き子の願いは、「4つ星♪焼き菓子class」でかないます。3回のコース講座で、作り方のコツや材料の知識などをご案内。作ったお菓子は家族のお土産に……の前に、自分へのご褒美に食べちゃお。



小さめの型を
押して目安に
すると作業が
しやすい

■パイシートの中央に穴を開けると、カップ状に焼き上がります。クリムの崩れを防ぐ利点もあり。

