コクのあるアーモンドクリームに好みのフルーツを合わせて

型いらずのざっくりピーチパイ

対応製品名 ： スマートスティックハンドブレンダー
使用部品 ： ドゥブレード
調理時間 ： 60分（生地を休ませる時間は除く）

材料（約直径18cm 1台分）

〈 パイ生地 〉

薄力粉	70g
強力粉	70g
塩	小さじ1/4
グラニュー糖	小さじ2
無塩バター	70g
牛乳	40ml
レモン果汁	小さじ1

〈 アーモンドクリーム 〉

無塩バター	60g
上白糖	60g
レモンの皮のすりおろし	1個分
卵	1個
アーモンドパウダー	60g

ネクタリン （りんごや好みの缶詰フルーツでも可）	1個

調理ポイント

- りんごで作る場合、あらかじめりんごをキャラメリゼしたり、コンポートにするのもおすすめです。
- 缶詰めのフルーツなら洋梨やダークチェリー、パイナップルなどがよく合います。

作り方

1. スマートスティックハンドブレンダーのワークボールにドゥブレードをセットして薄力粉、強力粉、塩、グラニュー糖を入れて【ON】を何度か押し、粉類をふるう。
2. 粉ふるいをしたらカバーをあけて、よく冷えたバターを粗く刻んで入れ、【ON】を何度か押し、全体が粉チーズっぽい状態になるまで混ぜ合わせる。
3. プッシャーをはずして、【ON】にしながら牛乳とレモン果汁を加える（牛乳とレモン果汁は混ぜ合わせると分離したような状態になります）。
4. ざっくりとひとまとまりになったらワークボールから取り出し、手でひとまとめにしてラップにくるみ、冷蔵庫で2時間以上生地を休ませる。
5. アーモンドクリームを作る。バターは室温に戻し、ボウルに入れ砂糖とともに混ぜ合わせなめらかなクリーム状にし、レモンの皮のすりおろしを加える。
6. 卵を3～4回に分けて加えその都度生地をなじませ、アーモンドパウダーを加えて混ぜ合わせる。アーモンドクリームは使う直前まで冷蔵庫に入れておく。
7. ネクタリンは、皮をむかずに6～8等分のくし切りにしておく（りんごの場合も同様に6～8等分にして、芯を抜く。りんごは皮付き、皮むきは好みで）。
8. 打ち粉をした作業台の上に4の生地を置き、麺棒で厚さ4～5mm、直径25cmくらいに丸く伸ばし、中心にアーモンドクリームを山高になるようにのせて、そこにカットしたフルーツを並べる。
9. 縁の生地をアーモンドクリームを包み込むように内側に折り込んでかたちをととのえる。オーブンシートを敷いた天板の上にのせ、180℃のオーブンで約35～40分焼く。

© Conair Japan G.K. All rights reserved.