

グレーテルのかまど 番組特製レシピ

～ターシャ・テューダーのパンフキンパイ～ より

パンフキンパイ

レシピ監修 エコール 辻 東京 喜多村 貴光 先生



ターシャがハロウィーンにつくったムースタイプの上品なパンフキンパイ。
滑らかな口当たりと、スパイシーなパンフキンフィリングで大人の味わいを楽しめます。

材料 ～ 直径20cm タルト型約2台分 ～

<パイ生地>

薄力粉	300g
バター	180g
塩	小さじ 2/3
水	70g

<パンフキンフィリング>

カボチャのピューレ	200g	
卵黄	40g	Mサイズ 2 個分
ブラウンシュガー	65g	
牛乳	80g	
塩	1g	
	ジンジャーパウダー	1g
香辛料	シナモンパウダー	小さじ 1/3
	ナツメグパウダー	小さじ 1/3
粉ゼラチン	7g	35mlの水でもどしておく
卵白	60g	Mサイズ 2 個分
グラニュー糖	65g	
塩	1g	

<仕上げ>

生クリーム	適量
-------	----

作り方

Prepare 準備

- カボチャを適当な大きさにカットしてレンジにかけ、皮をとり裏ごしする。
カボチャの状態を見て、必要があれば牛乳で硬さを調節。
やわらかめのピューレを目指す。
- パイ生地の材料を冷やしておく。

パイ生地の器

Step 1 ステップ 1

薄力粉と塩をボウルにいれ硬いバターを加えてカードで小豆大くらいになるまで細かく刻む。



Step 2 ステップ 2

ステップ 1 を両手でもむようにして粉が薄く黄色っぽくなるまですり合わせる。



Step 3 ステップ 3

水を加えてカードで刻むようにして混ぜ、水気がなくなれば、生地を半分に切って重ねる作業を粉気がなくなるまで繰り返してまとめる。



Step 4 ステップ 4

2等分にして丸く整え、ラップに包んで冷蔵庫で休ませる（最低1時間以上）



Step 5 ステップ 5

生地に打ち粉をしながらめん棒で丸くのばし、フォークでまんべんなく穴をあけてタルト型に敷き込む。オープン用の紙を丸く切って生地の上に敷き、おもしろをのせて 180℃のオーブンで焼く。



Step 6 ステップ 6

うすく焼き色がついてくればおもしろとオープン用の紙を外して全体に焼き色をつける。
焼きあがれば型から外して冷ましておく。
※焼成時間の目安は、約 30 分程度。
※パイ生地は、市販のパイシートで代用可能です。

パンプキンフィリング

Step 1 ステップ 1

ボウルに卵黄、ブラウンシュガー、香辛料、塩をいれすり混ぜて、カボチャのピューレを加え混ぜる。



Step 2 ステップ 2

ステップ 1 に温めた牛乳を加えときのばして、鍋に移し混ぜながら 83℃まで熱を加える。



Step 3 ステップ 3

ステップ 2 にもどしたゼラチンを加え、溶かしてボウルにあける。下から氷をあてて粗熱をとる。



Step 4 ステップ 4

卵白をボウルに入れ、塩を加えハンドミキサーの低速で軽くこしを切ってから高速で泡立てる。ボリュームができればグラニュー糖の1/3を加えてさらに泡立てる。きめ細くなれば残りのグラニュー糖を2回に分けて加えてきめ細かくのびの良いメレンゲをつくる。



Step 5 ステップ 5

ステップ 3 にステップ 4 のメレンゲを加えてツヤのある滑らかな状態になるまでしっかりと混ぜる。



Step 6 ステップ 6

空焼きした生地にながして冷蔵庫で冷やし固める (2 時間以上)。



Step 7 ステップ 7

適当な大きさにカットして泡立てた生クリームをのせて仕上げる。



食べごろと保存方法

パンプキンフィリングが固まれば食べられます。
パイがサクサクとしている当日中に食べるのがお勧めです。
冷蔵庫で保存して翌日中には食べきってください。