

3月21日(金)アンコール放送
～パリっ子の“4月の魚”パイ～ より

“4月の魚”パイ

レシピ監修 エコール 辻 東京 喜多村 貴光先生



フランスの伝統的なお菓子“4月の魚（ポアソン・ダブリル）”を旬のイチゴをふんだんに使って仕上げました。魚のおどけた表情が、見た目にもキュートなパイ。サクサクの食感をお楽しみ下さい。

材料 ～ 直径約22cm 1台分～

冷凍パイシート	20×20cm 2枚
打ち粉（強力粉）	適量
溶き卵	全卵1コ

<カスタードクリーム>

牛乳	200g	
バニラのさや	1/2本	
卵黄	60g	Mサイズ3個
グラニュー糖	60g	
小麦粉（薄力粉）	15g	
生クリーム	100g	

<仕上げ>

コーンフレーク（チョコでコーティングされたもの）	適量
フルーツ	イチゴ15粒、ブルーベリー適量
魚の目玉 （ホワイトチョコレート、チョコペン）	少量

作り方

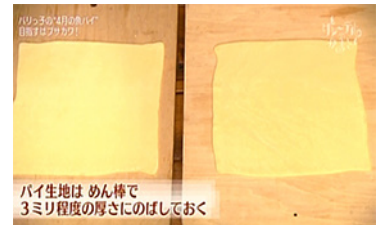
Prepare 準備

- 冷凍パイシートを冷蔵庫に移して解凍しておく。
- 厚紙を切り抜いて魚の形の型紙を準備しておく。
- 卵1コをときほぐして茶こしでこしておく。
- いちごはヘタをとり、半割りにしておく。
- カスタードクリームをつくり、冷蔵庫で冷やす。

魚型のパイケース

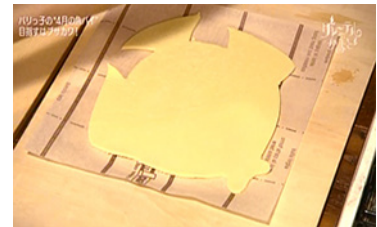
Step 1 ステップ 1

20×20cmのパイシートをめん棒で25×25cmにのばして冷蔵庫で冷やす。
※軽く打ち粉(強力粉)をして3mmの厚さにのばす。



Step 2 ステップ 2

のばした生地にハケで薄く水を塗って重ね、型紙をあてて魚の形に切り抜く。



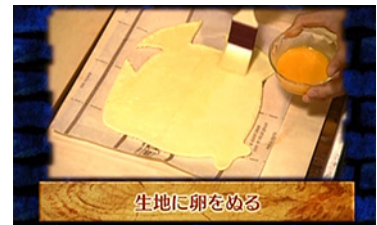
Step 3 ステップ 3

重ねた生地が離れないように、ふちの部分に包丁の背で軽く切り目を入れる。
※生地の高さを均一にするための作業。



Step 4 ステップ 4

生地の表面全体に溶き卵を塗り、器になる部分とヒレの部分に包丁の刃で線をつける。
※生地が層が切れて、焼くと模様が浮き上がる。



Step 5 ステップ 5

数カ所をナイフの先で突いて蒸気を逃がす穴をあけ、200℃に温めたオーブンに入れる。
途中、浮き上がって側面が色づいてくればいったんオーブンから出してナイフで中心の生地を外す。
※焼き始めから25分後くらい。



Step 6 ステップ 6

オーブンに入れ内側が乾いて、うすく色づけば(約20分目安)溶き卵を2度塗りして、さらにオーブンで乾かす(約2~3分目安)。
常温まで冷ましておく。
※焼き時間トータル約45分。



クリーム

Step 7 ステップ 7

冷えて固まったカスタードクリームをボウルに入れ、ヘラで混ぜてなめらかなクリーム状にする。



Step 8 ステップ 8

生クリームをしっかりと固い状態（9分立て）に泡立てる。



Step 9 ステップ 9

カスタードクリームに泡立てた生クリームを加えて切り混ぜる。ムラなく混ぜれば出来上がり。



組み上げ

Step 10 ステップ 10

常温になったパイ生地の器の中にコーンフレーク（チョコでコーティングされたもの）を敷いてクリームを8分目（約200g）まで絞る。



Step 11 ステップ 11

半割りにしたイチゴをうろこのように並べ、隙間にブルーベリーを並べる。
最後にチョコレートの目をつける。



食べごろと保存方法

パイ生地がサクサクとした状態でいただける、でき立てがお勧め。
冷蔵庫で保管して当日中にお召し上がりください。