

# グレーテルのかまど 番組特製レシピ

～英国トフシェフのレモンパイ～より

## レモンパイ

レシピ監修 エコール 辻 東京 喜多村 貴光 先生



イギリスの人々のレモンへの愛着が込められたレモンパイ。  
パイの中に入れるレモンカードはプルプルの食感!酸味もきかせた、爽やかな味のレシピです。

### 材料 ～ 直径18cm タルト型1台 ～

#### <パイ生地>

バター	50g
粉砂糖	40g
卵	20g
塩	1つまみ (少なめ)
薄力粉	100g

#### <レモンカード>

卵	100g
グラニュー糖	100g
コーンスターチ	8g
レモン汁	60g
レモンの表皮	1個分
バター	90g

#### <メレンゲ>

卵白	90g
グラニュー糖	90g

### 作り方

Prepare  
準備

- バターを室温にもどしておく。
- 小豆(タルトのおもし用)をしっかりと焼いてにおいが出ないようにしておく。

## タルト生地～空焼き

### Step 1 ステップ 1

ボウルにバターを入れ、塩、粉砂糖を2回に分けて加えて泡立て器で混ぜ、溶きほぐした卵を少しずつ加える。



### Step 2 ステップ 2

ステップ1に薄力粉を加えてへらで混ぜる。均一な状態にしたらラップに包んで冷蔵庫で半日以上冷やし固める。



### Step 3 ステップ 3

麺棒でパイ生地をたたいて硬さを調節して、打ち粉を振りながら型の大きさに合わせて丸くのぼしていく。



### Step 4 ステップ 4

型に生地を敷き込み、フォークで軽く穴をあける。その上にオープン用の紙を丸く切ったものをおいて小豆を型の高さまで入れ180℃のオーブンで焼成する。



### Step 5 ステップ 5

ふちに焼き色がついたら小豆を外して内側にもおいしいような焼き色がつくまで焼成する。焼き上がればそのまま冷ましておく。



## レモンカード

### Step 1 ステップ 1

レモンを水でよく洗い、水けをとってから表皮をすりおろす。それから搾り、果汁を茶こしでこす。



### Step 2 ステップ 2

鍋にバター、レモン汁、レモンの表皮を入れ、火にかけてバターを溶かす。



## Step 3 ステップ 3

ボウルに卵を入れ溶きほぐす。砂糖とコーンスターチを混ぜ合わせてから、卵に加えて混ぜる。



## Step 4 ステップ 4

ステップ3にステップ2を少しずつ加え、溶きのばしてから鍋にもどして火にかけ、混ぜながら沸騰させる。  
※つやがあり、なめらかな状態になったらオッケー。



## Step 5

熱いうちに空焼きしたパイ生地の器に流して平らにならし、冷凍庫で2時間以上冷やし固める。



## メレンゲ

### Step 1 ステップ 1

ボウルに卵白を入れミキサーでツノが立つくらいまで泡立てる。1/3の分量の砂糖を加えてさらに泡立てる。この動作を2回繰り返し、キメの細かいメレンゲをつくる。



### Step 2 ステップ 2

レモンカードを流した土台の上にメレンゲを絞り出し、粉砂糖をふって、200℃のオーブンで軽く色がつくまで焼成する(約10分)。焼きあがれば粗熱をとり冷蔵庫で冷ます。



## 食べごろと保存方法

焼き上がって粗熱がとれたら食べられます。  
レモンカードが柔らかければ冷蔵庫で少し冷やしてください。  
冷蔵庫で保存して当日中に食べるのがお勧めです。