

～フリジット・ジョーンズのミンスパイ～より

ミンスパイ

レシピ監修 エコール 辻 東京 小野 達也先生



濃厚な味わいながら、つついまたひとつ、と手が伸びてしまうミンスパイ。
サクサクの生地と、スパイシーでフルーティーなミンスミートは絶妙なコンビネーションです。

材料 ～ 焼き上がり直径7cmのタルト型で約8個分 ～

<パイ生地>

| | | |
|------------|------|---------|
| 薄力粉 | 125g | |
| バター | 75g | |
| 塩 | 2.5g | |
| グラニュー糖 | 5g | |
| 卵黄 | 20g | Mサイズ1個分 |
| 生クリーム(38%) | 25g | |
| ベーキングパウダー | 0.5g | |

<ミンスミート>

| | | |
|-------------|------|------------|
| カラント | 100g | |
| カリフォルニアレーズン | 65g | |
| ブランデー | 65g | |
| オレンジピール | 40g | |
| レモンピール | 30g | |
| アップルコンフィ | 45g | |
| ジンジャーコンフィ | 15g | |
| シナモンパウダー | 1g | |
| ナツメグパウダー | 1g | |
| 牛脂 | 65g | ラード(豚脂)でも可 |
| 生パン粉 | 30g | |
| 卵 | 15g | |

| | |
|------|-----|
| きび砂糖 | 30g |
| 強力粉 | 15g |
| 溶き卵 | 20g |

作り方

Prepare 準備

- パイ生地の材料はすべて冷蔵庫で冷やしておく。(パイ生地の仕込み当日)
- レーズンをブランデーに漬けておく(1週間前)
熱湯にコリントレーズン、カリフォルニアレーズンを入れ、再沸騰してから1分ほど湯がき、ざるでお湯を切る。衛生的な保存容器、もしくはボウルに入れ、湯気が立っている温かいレーズンにブランデーを注ぎ入れる。(冷暗所等で長期保存可能)
- オーブンを予熱で200℃に温めておく。

パイ生地

Step 1 ステップ1

薄力粉、塩、グラニュー糖をボウルに入れ、よく混ぜ合わせておく。



Step 2 ステップ2

ステップ1にバターを入れ、カードを使ってバターが細くなるように切る。



Step 3 ステップ3

バターが約3mm程度に細くなったら、生クリームと卵黄を混ぜ合わせたものを一気に粉の中へ入れる。



Step 4 ステップ4

ステップ3をカードと手を使い、水分が無くなり一塊になるようにまとめる。



Step 5 ステップ5

まとまったら、ビニール等で乾かないように包み、冷蔵庫に入れ冷やし固める。



ミンスミート

Step 1 ステップ1

ブランデー漬けのレーズンとオレンジピール、レモンピール、アップルコンフィ、ジンジャーコンフィ、シナモンパウダー、ナツメグパウダー、牛脂を合わせ、包丁を使いまな板の上で細かく刻む。



Step 2 ステップ2

ステップ1をボウルに移し、表面が乾かないようにラップをして冷蔵庫で一日寝かせる。



Step 3 ステップ3

ステップ2のボウルにパン粉、卵、きび砂糖、強力粉を入れ、へら等で均一に混ぜ合わせる。



仕上げ

Step 1 ステップ1

パイ生地を麺棒で3mmの厚さになるまでのばし、フォークで全体に穴をあける。生地をタルト型の縁から出ないくらいの大きさに抜き型で抜き、型に敷き込んで15分程度冷蔵庫で休ませる。



Step 2 ステップ2

ステップ1で余った生地は星やツリーの型で抜く。抜いたパイ生地は冷蔵庫で15分ほど休ませる。



Step 3 ステップ3

ステップ1にスプーンでミンスミートを八分目程度まで平らにならし入れる。



Step 4 ステップ4

ステップ2の裏面に溶き卵を塗り、ステップ3の表面に張り付ける。



Step 5
ステップ5

予熱で200℃に温めておいたオーブンに、**ステップ4**を入れて25分焼く。



Step 6
ステップ6

焼き上がったら、型から外してクーラーなどで冷ます。



食べごろと保存方法

粗熱が取れてミンスミートの部分が冷めれば食べごろ。
ラップをして常温で保存可能。