

～ドストエフスキーのパスチラ～より

パスチラ

レシピ監修 エコール 辻東京 岡部 由香 先生



りんごのピューレ、卵白、砂糖だけで作った、ロシアの焼き菓子。
ほんのり甘く、りんごの酸味が楽しめる、素朴なスイーツです！

材料 ～ 24×33×3cmの型 (1個分) ～

りんご	3～4個(裏ごししたときに約350g)	酸味の強いもの、紅玉などがおすすめ
砂糖	100g	
卵白	1個分(約35g)	
粉砂糖	適量	

作り方

Prepare 準備

りんごピューレ作り

- オーブンを180℃に温めておく。
- 天板にオーブン用の紙を敷いておく。
- りんごを洗っておく。

焼き上げ

- 適当なサイズの型がない場合、厚紙などで24×33×3cmの型枠をつくる。
(細長く切った厚紙を折り曲げ、角をホチキスでとめる。底板はつけない)
- 天板に型枠を乗せ、オーブン用の紙を敷いておく。
- オーブンを100℃に温めておく。

りんごのピューレを作る

Step 1 ステップ1

りんごは軸を取り、半割にし、さらに種ごと8等分にし、
オーブン用の紙を敷いた天板に乗せる。



Step 2
ステップ2

180℃のオーブンでアルミ箔をかけて60分、竹串が
すっと通るようになるまで焼く。



Step 3
ステップ3

裏ごしする。このとき残った皮と種は取り除く。



Step 4
ステップ4

鍋に移し、火にかけて混ぜながら水分を飛ばす。
(350gがおよそ300gになるまで)



Step 5
ステップ5

ミキサーにかけ、なめらかなピュレの状態にする。



メレンゲ～生地を作る

Step 6
ステップ6

ボウルに卵白を入れ、砂糖を数回に分けて加えな
がら、ハンドミキサーでしっかりと泡立てる。
(およそ5分)



Step 7
ステップ7

泡だった卵白にステップ5のりんごのピュレを3回に
分けて加え、そのつどしっかりと泡立てる。
(全体でおよそ25分)



Step 8
ステップ8

型に、生地を厚さ1～1.5cmになるようにのばす。



焼き上げ～完成

Step9
ステップ9

100℃に温めておいたオーブンで約3時間焼く。
途中、1時間ごとに余分な蒸気を抜くとよい。



Step10
ステップ10

表面が乾き、さわってみてふんわりとした弾力があれば
焼き上がり。
オーブンから生地を取り出し、型を外して紙ごと天板から
網の上に移し、冷ます。



Step11
ステップ11

表面に軽く粉砂糖をふり、新しいオーブン用の紙を上
のせ、ひっくり返す。
焼くときに使っていた紙が上面にくる。



Step12
ステップ12

生地にくっついてるオーブン用の紙をはがす。
丁寧にはがさないと生地が破れてしまうので注意する。



Step13
ステップ13

縦長に生地を置き、端からオーブン用の紙を持ち上げ
ロール状に生地を巻く。



Step14
ステップ14

巻き終わりを定規で軽く締める。



Step15
ステップ15

オーブン用の紙をはがし、全体に粉砂糖をたっぷり
まぶす。
適当な厚みに切り分けて召し上がれ。



食べごろと保存方法

出来上がってすぐに召し上がれますが、一日置いた方がなじんでおいしくなります。
余ったものは乾燥しないようにラップに包んで冷暗所で保管し、一週間をめどに召し上がってください。