

～ヘンリー8世のメイズ・オブ・オナー～より

メイズ・オブ・オナー

レシピ監修 エコール 辻東京 中濱尚美先生



16世紀のイングランド王、ヘンリー8世が愛したお菓子です。あまりのおいしさにレシピを門外不出にしたいとされています。
バターをたっぷりを使ったサクサクのパイ生地と、しっとり焼き上げたチーズのフィリングの相性は抜群。
ひかえめな甘さにさわやかなレモンの風味が効いた上品な味わいです。

材料 ～ 7cmタルト型 24個分 ～

<生地>

薄力粉	125g
強力粉	125g
塩	5g
水	125g
無塩バター	225g

<フィリング>

カッテージチーズ	300g
グラニュー糖	90g
全卵	300g
牛乳	300g
レモンの表皮(国産)	1個分

作り方

Prepare
準備

- 薄力粉と強力粉を合わせてふるい、冷蔵庫で冷やしておく。
- 生地で使用するそのほかの材料をすべて冷蔵庫で冷やしておく。
- カッテージチーズを裏ごししておく。
- オーブンを200℃に温めておく。

生地を作る

Step1
ステップ1

小麦粉と1.5cm角に切ったバターをボウルに入れて
合わせる。
※生地作りはバターが溶けないよう材料をよく冷やし、
手早く行ってください



Step2
ステップ2

水と塩を合わせたものを加え、手で押さえるように、
ひとかたまりにまとめる。
まとまったら乾燥しないようにビニールで包み、冷蔵庫で
約30分休ませる。



Step3
ステップ3

打ち粉をして、めん棒で四角に叩いて成形する。



Step4
ステップ4

できた四角形の3倍の長さになるように帯状にのばす。
のばしたら、手前を向こう側に折り重ね、残りの生地を
向こう側から手前に折り重ねて三つ折りにする。
(三つ折り1回目)



Step5
ステップ5

生地を90度回転させ、再び帯状にのばし、同様に三つ折
にする。(三つ折2回目)



Step6
ステップ6

ビニールで包んで冷蔵庫で約1時間休ませる。
※ここで休ませないと、グルテンの働きで生地がのびません

Step7
ステップ7

さらにステップ4～6を2回くりかえす。(三つ折りを計6回行う)

Step8
ステップ8

厚さ2.5mmにのばし、冷蔵庫で30分休ませる。



Step9 ステップ9

生地を9cmの抜型で抜き、フォークで数か所穴をあける。
型に生地を敷きこむ。
冷蔵庫で15分～30分休ませる。



フィリングを作る～焼く

Step10 ステップ10

カッテージチーズを裏ごしし、グラニュー糖を加え混ぜる。



Step11 ステップ11

全卵を加え混ぜる。



Step12 ステップ12

すりおろしたレモンの表皮、牛乳を入れて、泡だて器で混ぜる。



Step13 ステップ13

生地を敷きこんだ型に35～40gずつ入れる。
軽量カップなど注ぎやすい容器を使うとやりやすい。



Step14 ステップ14

200℃のオーブンで約40分焼く。
焼けたら型から出して冷ます。
出しにくいときは、型を少し持ち上げ、台に落とすと外れやすくなる。



食べごろと保存方法

保存する場合は密閉容器に入れ冷蔵し、2日以内に召し上がって下さい。
トースターで軽く温め直すとおいしく召し上がれます。