

～一条ゆかりのナポレオン・パイ～より

ナポレオン・パイ

レシピ監修 エコール 辻 東京 小野達也 先生



“少女漫画の女王”こと一条ゆかりさんがこよなく愛するナポレオン・パイ。漫画『有閑倶楽部』にも登場した、サクサクなパイ生地と重厚なカスタードクリーム、宝石のようないちごの組み合わせがゴージャスなミルフィユです。

材料 ～ 横16cm×縦11cm×高さ10cm 1台分～

<折り込みパイ生地> きれいな折り込みの層にするために作りやすい分量です。

小麦粉(強力粉)	250g
小麦粉(薄力粉)	250g
塩	10g
バター	80g
水	250g
バター(折り込み用)	370g

<クレーム・ディプロマート>

牛乳	500ml	
バニラビーンズ	1/2本	
卵黄	6コ	
グラニュー糖	150g	
小麦粉(強力粉)	10g	
小麦粉(薄力粉)	40g	
生クリーム	75g	乳脂肪分45%のもの
オレンジリキュール(ホワイト)	20ml	

<組み上げ>

いちご	18粒	上面の飾り用10粒、ミルフィユ内8粒
アーモンドスライス	200g	
ナパージュ(つや出しジャム)	200g	アプリコットジャムに2割～3割程度の水を加え、加熱して使用する

<仕上げクリーム>

生クリーム	250g	乳脂肪分45%のもの
グラニュー糖	20g	
バニラの種	1/2本分	種のみつかう

作り方

Prepare 準備

- 小麦粉は合わせてふるっておく
- オーブンを190℃に温めておく
- アーモンドスライスを190℃のオーブンで5分程度ローストしておく

折り込みパイ生地を作る

Step 1 ステップ1

ボウルに小麦粉、バター、塩を入れる。
バターが細かい粒状になるまで、指やカードを使い、刻む。

Step 2 ステップ2

粉全体に水を振り入れて、さっくりと合わせる。

Step 3 ステップ3

粉の中に水が吸いこまれ、ぼろぼろした状態になったら、作業台にとり出す。

Step 4 ステップ4

生地を手で練って一つにまとめ、表面に十字に切り込みを入れる。
表面が乾かないようにポリ袋などに包み、冷蔵庫に入れ、一時間ほど休ませる。

Step 5 ステップ5

冷蔵庫から出したての折り込み用バターに打ち粉をし、めん棒でたたいて、バター全体の固さを均一にしながら、15cm位の正方形に形を整える。



Step 6 ステップ6

ステップ4の生地を作業台に出し、めん棒を使って折り込み用バターより一回り大きい正方形に形を整える。
その中央に角を45度ずらしてバターを置く。



Step 7 ステップ7

向かい合う生地のをそれぞれ合わせてくっつける。
バターのを生地で包み込むように、指でつまみながらしっかりと閉じる。



Step 8 ステップ8

めん棒で三倍の長さまで伸ばし、手前と向こう側の生地を折り重ね、三つ折りにする。



Step 9 ステップ9

生地を90度回転させ、**ステップ8**の作業を行い、合計2回行う。
表面が乾かないようにポリ袋などに包み、冷蔵庫に入れ、一時間ほど休ませる。

Step 10 ステップ10

ステップ8~9の工程を残り二回繰り返し、三つ折りを合計6回まで行う。

Step 11 ステップ11

包丁で生地のを4分の1を切り出す。(残りは冷凍保存可能です)
打ち粉をしながら、めん棒で天板(24cm×32cm)の大きさまでのばす。
生地全体にフォークなどでむらなく穴を開け、天板に生地のをのせて、冷蔵庫で30分程度休ませる。

Step 12 ステップ12

パイ生地を平らに焼き上げるため、生地の上にサイズのをあうケーキクーラー(網)のをのせ、190℃のオーブンで35~40分焼く。
適当なクーラーがない場合、様子を見ながら適宜取り出し、押さえて、膨らみを一様にして焼く。

Step 13 ステップ13

焼き上がった後、生地が冷えたら、波刃の包丁で15cm×10cmにカットする。
3枚準備する。(ステップ11~12で2枚焼く)



クレーム・ディプロマートを作る

Step 14 ステップ14

牛乳を鍋に入れ、バニラのさを縦に裂いてナイフの先で種をとり、さやと一緒に牛乳に加える。
火にかけて沸騰直前まで温める。



Step15
ステップ15

ボウルに卵黄入れてほぐし、砂糖を加えて混ぜ合わせ、白くもったりとするまで泡だて器で混ぜる。



Step16
ステップ16

ふるった小麦粉を加え、泡だて器で混ぜ合わせる。



Step17
ステップ17

温めた牛乳を少しずつ加え混ぜ合わせ、こしながら鍋に戻す。



Step18
ステップ18

中火にかけ、泡だて器で絶えず底から混ぜながら沸騰させる。粘りがなくなり、さらっとした状態になったらバットに薄く広げ、表面に密着するようラップして、冷蔵庫に入れるか、氷にあてるなどして一気に冷ます。



Step19
ステップ19

冷めたらボウルに入れ、へらなどを使ってクリーム状になるまで混ぜ、オレンジリキュールを加える。



Step20
ステップ20

泡立てた生クリームを加え、さっくりと混ぜ合わせる。



組み上げ・仕上げ

Step21
ステップ21

15cm×10cmにカットした生地に、口金11mmの絞り袋に入れたステップ20のクリームを絞る。



Step 22 ステップ22

半分に切ったいちごを8コ並べ、隙間と表面をクリームで覆う。



Step 23 ステップ23

生地をもう一枚重ね、ステップ21~22の作業を繰り返す、三枚目の生地をのせる。クリームは多少はみ出してもよい。



Step 24 ステップ24

サンドしてはみ出たクリームをへらなどで平らにならしたら、ローストしたアーモンドスライスを手にたっぷり取り、側面につける。一気に押し付けるようにつけていく。



Step 25 ステップ25

鍋で温めたナパージュにへたを切ったいちごをくぐらせ、生地の上に10粒並べる(2コ×5列)。



Step 26 ステップ26

グラニュー糖とバニラの種を加えて泡立てた、仕上げ用クリームを、いちごを囲むように絞る。



食べごろと保存方法

当日中に食べるのがおすすめです。