

～名探偵コナンのレモンパイ～より

レモンパイ

レシピ監修 エコール 辻 東京 中濱 尚美 先生



大人気推理コミック「名探偵コナン」に登場するレモンパイ。
レモンジャムとレモンカード、ダブルのレモンで爽やかに仕上げました。
甘酸っぱい初恋の味をお楽しみあれ。

材料 ～ 15cmパイ皿 1台分 ～

<折り込みパイ生地>

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

<レモンジャム (30g使用)>

レモン(国産)	200g	
グラニュー糖	200g	レモンの重さと同量

<レモンカード (200g使用)>

レモン汁	60g	2個分
レモンの皮(国産)	2個分	
無塩バター	90g	
全卵	100g	Mサイズ2個分
グラニュー糖	100g	
コーンスターチ	8g	
塗り卵	適量	
シロップ		
・水	10ml	
・グラニュー糖	10g	

作り方

Prepare 準備

- 薄力粉と強力粉を合わせてふるっておく
- 折りこみパイ生地の材料を冷やしておく
- パイ皿に薄くバターをぬっておく
- オーブンを200℃に温めておく
- シロップの材料を合わせて沸騰させ、冷やしておく

折りこみパイ生地を作る

Step 1 ステップ1

「[ヘンリー8世のメイズ・オブ・オナー](#)」(2019年11月4日放送)より「生地を作る」
ステップ1~7を参照してください。

レモンジャムを作る

Step 2 ステップ2

洗剤をつけたスポンジでレモンをよく洗い、よくすすいだ後で、皮をむく。



Step 3 ステップ3

皮を薄めにスライスする。
果肉を2~3cmくらいのざく切りにする。



Step 4 ステップ4

スライスした皮をたっぷりのお湯で3回ゆでこぼす。
2、3回目は水から火を通し、爪が入るくらいまでゆでる。



Step 5 ステップ5

皮の水けを切っておく。



Step 6 ステップ6

鍋に果肉と倍量の水を入れ、つぶしながら約30分煮る。
(果肉の量によって煮る時間を加減する)



Step 7 ステップ7

果肉をつぶしながら果汁をこす。



Step 8 ステップ8

皮と果汁を鍋にいれて火にかける。
沸騰してきたら、グラニュー糖を少しずつ加えて、105℃
まで煮詰める。



Step 9 ステップ9

ボウルに移し、常温で冷ます。
保存容器に入れ、冷蔵庫で保存する。



レモンカードを作る

Step 10 ステップ10

洗剤をつけたスポンジでレモンをよく洗い、よくすすいだ
後で、水けをとってから皮をすりおろす。



Step 11 ステップ11

果肉をしぼり、果汁をこす。



Step 12 ステップ12

鍋に皮、果汁、バターをいれ、火にかけてバターを溶かす。



Step13
ステップ13

ボウルに卵、砂糖、コーンスターチを入れて混ぜる。



Step14
ステップ14

ステップ13にステップ12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。つやがでてなめらかな状態になったら、こし器でこして完成。



組み上げ

Step15
ステップ15

折り込みパイ生地を3等分にする。それぞれ3mm厚の四角形にのばし、空気穴をあけ冷蔵庫で30分休ませる。



Step16
ステップ16

パイ皿に1枚敷き、レモンジャム(30g)をスプーンで広げ、その上に冷やしたレモンカード(200g)を広げる。



Step17
ステップ17

2枚目の生地を空気が入らないように重ねる。



Step18
ステップ18

3枚目の生地を1.5cm幅に6本、2cm幅に2本きる。



Step19
ステップ19

ステップ17の表面に卵を薄く塗り、1.5cm幅の生地を格子状に編み込むように置く。



Step 20
ステップ20

余分な生地を包丁の背で切り取り、全体に卵をぬる。



Step 21
ステップ21

2cm幅の生地をふちに1周重ね、卵をぬり、ペティナイフで空気穴をあける。



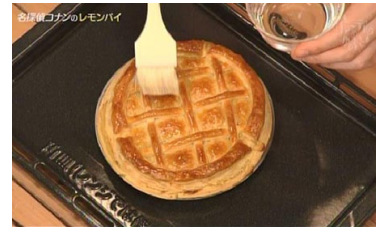
Step 22
ステップ22

200℃のオーブンで約50分焼く。



Step 23
ステップ23

焼き上がり後すぐに表面にシロップを塗る。



食べごろと保存方法

次の日までにお召し上がりください。