

2017.2.28-3.1 焼きリンゴパイ 講習会

仕込み：具材（りんごプレサーブ）



原材料名	配合量(g)	配合比(%)
りんごプレサーブ(具のみ)	10000	69.4
マンナンベースS	2000	13.9
グラニュー糖	1000	6.9
トレハロース	600	4.2
フレッシュバター	405	2.8
カルバドス酒	300	2.1
バニラビーンズ	100	0.7
合計	14405	100

下準備Ⅰ

マンナンベースSをフードプロセッサーなどで細かく刻んでおきます。



下準備Ⅱ

りんごプレサーブのシロップを蜜切りしておきます。



2017.2.28-3.1 焼きリンゴパイ 講習会

作業手順

- 1、 下準備Ⅰ、グラニュー糖、トレハロース、フレッシュバターを混ぜ合わせ、マンナンベースSが溶けるまで加熱し沸騰させます。



- 2、 火を止めずに下準備Ⅱ（リンゴプレサーブ）を一気に加え、糖度（40℃）になるまで煮詰めます。



MEMO

2017.2.28-3.1 焼きリンゴパイ 講習会

作業手順

- 3、 火から下ろし、カルバドス酒、バニラビーンズを加え、全体に行き渡るように軽く混ぜ合わせます。



- 4、 他の容器に取り出し、ラップまたはビニールを掛け一晩寝かせておきます。
※保存する際は冷凍にて保管してください。



MEMO

2017.2.28-3.1 焼きリンゴパイ 講習会

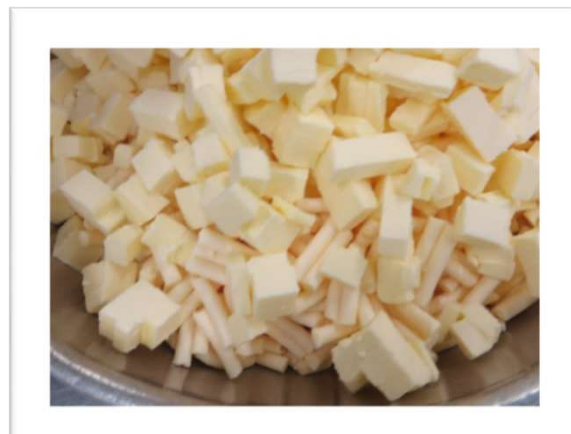
仕込み：パイ生地



原材料名	配合量(ｸﾞ)	配合比(%)
マーガリン(5,000g)：バター(2,200g)	7200	32.3
水分	4140	18.5
薄力粉	4050	18.1
強力粉	4050	18.1
コーンスターチ	900	4.0
全卵 2個	900	4.0
麦芽糖	540	2.4
マンナンミックス	450	2.0
塩	90	0.4
合計	22320	100.0

下準備Ⅰ

バターを細切れにしてチップマーガリンと混ぜ合わせておきます。



下準備Ⅱ

水分、麦芽糖、マンナンミックス、塩を合わせ、20分以上寝かせておきます。



2017.2.28-3.1 焼きリンゴパイ 講習会

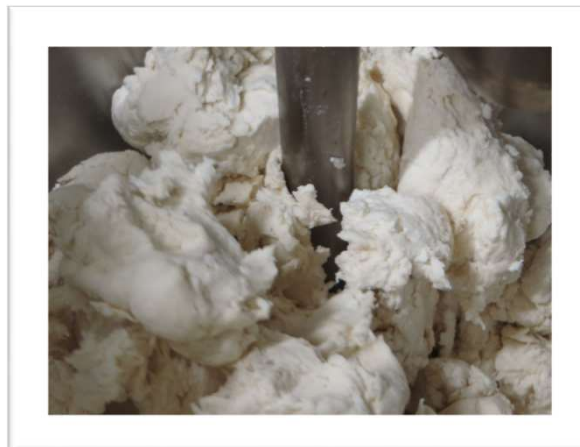
作業手順

1、 ミキサーボールに薄力粉、強力粉、コーンスターチ、全卵2個、をとります。



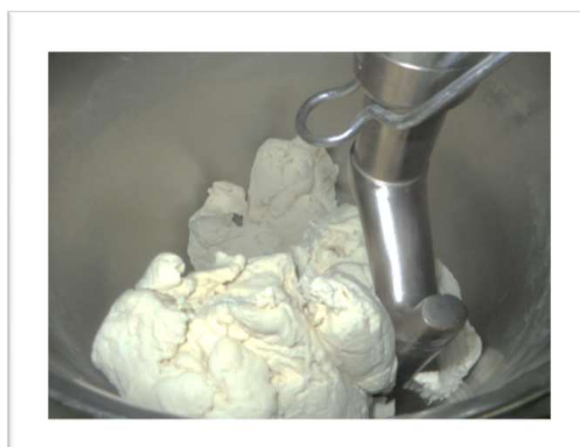
2、 1、の中へ下準備Ⅱ、を加えミキシングします

・第一ミキシング 低速4分 中速 約6分



3、 **生地を一晩寝かせます。**

・第二ミキシング 低速4分 中速 約7分



2017.2.28-3.1 焼きリンゴパイ 講習会

作業手順

4、 下準備Ⅰのマーガリンとバターを混ぜ合わせます。



5、 成型します。※冷凍保管

パイ生地（35g）：リンゴプレザーブ（25g）



6、 表面に卵黄を塗布し焼成します。

焼成目安：オーブン温度200℃（23～25分）

