アップルパイ

スチームモード　ホットエアモード　コンビモード

合計加熱調理時間　約45分

［1人分：487kcal／食塩相当量：1.2 g］

シナモンの香りがふわっとひろがるアップルパイ。リンゴの爽やかな甘味とパイのサクサク食感を楽しんで。

材料（8人分）

＜材料a＞	
リンゴ：紅玉	3個
グラニュー糖A	50g
バター	35g
レモン汁	大さじ1
シナモンパウダー	1g
グラニュー糖B	50g
水	大さじ1
冷凍パイシート（1枚：20cm×10cm）	8枚
卵黄（溶きほぐす）	1個分

※掲載レシピはクックエブリオ ミニ専用のものとなります。
※掲載レシピは2段で検証をおこなっています。

分　量

8人分

設定

設定	モード	水蒸気量	時間	温度
1	コンビ	100%	20分	160℃
2	ホットエアー	ー	25分	200℃

下ごしらえ

・リンゴは皮をむき、6等分のくし形に切り、幅1cmのいちょう切りにする。

作り方

1. 65mmのホテルパン1枚に＜材料a＞を入れる。
2. 小鍋にグラニュー糖Bと水を入れて中火にかけ、軽く鍋を傾けて全体を揺らしながら溶かす。全体がこんがりと茶色くなったら火を止める。カラメルが固まらないうちに、1のホテルパンに回しかけ、フタをし、【設定1】で予熱後、加熱する。
3. 加熱完了後、2のホテルパンを取り出し冷やす。
4. 冷凍パイシートを半解凍し、3(約50g)をのせ成型する。
5. 20mmのホテルパン2枚にオーブンシートを敷き、4を並べ、ハケで卵黄を塗り【設定2】で予熱後、加熱する。

Copyright (C) 2025 HOSHIZAKI CORPORATION.　All Rights Reserved.