

Q (レシピ)チュウイー・パイ

A



材料はたったの4つ、外はサクツ、中はもっちりチュウイーな食感がやみつきの素朴なお菓子。ホイップクリームとチョコレートのをせてカレン流にどうぞ。

材料

チュウイーパイ生地

- 卵白: 90g
- グラニュー糖: 160g
- ピーカンナッツ: 110g
- クラッカー: 70g

パイ皿用油脂

- 食塩不使用バター: 適量

仕上げ用チョコレート

- 板チョコレート: 50g

仕上げ用クリーム

- 生クリーム(乳脂肪分40%): 200g
- グラニュー糖: 16g

作り方

仕上がりの分量

1. パイ皿20cm1台分

チューイーパイ生地をつくる準備

1. オーブンを160℃(予熱あり)に温めておく。
2. ピーカンナッツを160℃のオーブンで10分程ローストしておく。
3. 直径20cmのパイ皿に、薄くバターをぬっておく。

チューイーパイ生地をつくる

1. 準備2を細かく刻む。
2. クラッカーを細かく刻み、1に合わせる。
3. 軽く泡立てた卵白に、グラニュー糖を少量加え、再度泡立てる。
4. 残りのグラニュー糖を3回に分けて加え、しっかりと角が立つまで泡立てる。
5. 4に2を加え、ゴムべらで切り混ぜる。
6. 準備3に5をのせ、表面を軽くならす。
7. 160℃のオーブンで35分焼く。

仕上げの準備

1. ボウルに生クリームとグラニュー糖を入れ、泡立てておく。
2. 小さい円周の丸の抜型で、板状のチョコレートの表面を削っておく。(チョコレートコポー)

仕上げ

1. パイの表面に生クリームをぬり広げ、へらで表面に角をたくさんつくる。
2. チョコレートコポーをふりかける。

食べごろと保存方法

1. 保存方法:常温 食べごろ:当日中にお召し上がりください。

監修

- ・ 小野 達也(辻調理師専門学校)