



発明王トーマス・エジソンの大好物、アップルダンプリング。りんごを丸ごとパイで包み、シロップとともに焼いた、アメリカの家庭菓子です。アップルパイと焼きりんごのいいとこ取り！やさしい味をご堪能あれ。

材料

りんご

- りんご: 2個

パイ生地_つくりやすい分量

- 薄力粉: 125g
- 強力粉: 125g
- 塩: 5g
- 水: 125ml
- 食塩不使用バター①(生地練り込み用): 40g
- 食塩不使用バター②(折り込み用): 185g

フィリング

- スポンジ生地(市販品): 25g
- グラニュー糖: 25g
- シナモンパウダー: 4ふり
- カルダモンパウダー: 1ふり

シロップ

- 水: 90ml
- ヴェルジョワーズ(ブラウンシュガー): 35g
- 食塩不使用バター: 10g
- レモン汁: 6ml

ハードソース

- 食塩不使用バター: 60g
- 粉砂糖: 150g
- カルヴァドス: 10ml
- レモン汁: 5ml
- 塩: 0.5g

作り方

仕上がりの分量

- りんご2個分

パイ生地の準備

- 粉をふるって、冷やしておく。
- 1以外の全ての材料を冷やしておく。
- オーブンを190℃に温めておく。

パイ生地をつくる

- ボウルに準備1、バター①、塩を入れ、バターが細かい粒状になるまで、カード等で刻む。
- 1に冷水を振り入れ、生地が水分を吸い、ぼろぼろした状態になったら、作業台に取り出し、ひとまとまりになるまでこね、表面に十字に切り込みを入れる。
- 表面が乾かないように透明な袋に包み、冷蔵庫で1時間ほど休ませる。
- 冷蔵庫から出したてのバター②に打ち粉をし、めん棒でたたいて、バター全体のかたさを均一にしながら、15cm位の正方形に形を整える。
- 3を作業台に出し、めん棒で4より一回り大きい正方形に広げ、角を45度ずらして4を置く。
- 向かい合う生地の角をそれぞれ合わせてくっつける。バターの角を生地で包み込むようにしっかりと閉じる。
- めん棒で3倍の長さまで伸ばし、3つ折りにする。
- 生地を90度回転させ、7の作業を再度行う。
- 表面が乾かないように透明な袋に包み、冷蔵庫に入れ、1時間ほど休ませる。
- 7・8の工程をあと2回繰り返し、3つ折りを合計6回行い、50gの生地を2つと残りの生地に分割する。
- 打ち粉をしながら、めん棒で20×20cmの大きさまで伸ばし、冷蔵庫で30分ほど休ませる。

フィリングをつくる

- ざるを使って、スポンジ生地を25gのそぼろにする。
- 1、グラニュー糖、シナモンパウダー、カルダモンパウダーを混ぜ合わせる。

シロップをつくる

- 鍋に水、ヴェルジョワーズ、バター、レモン汁を入れて火にかける。
- ヴェルジョワーズが溶け、沸騰したら火を止め、粗熱をとる。

アップルダンプリングの準備

- オーブンを200℃に温めておく。

アップルダンプリングをつくる

- りんごの芯を抜き、皮をむく。※芯や種は取り除き、中央が貫通している状態にする。
- 1をラップで包み、500wの電子レンジで2～2分30秒加熱する。
- パイ生地の上にりんごをのせ、フィリングをスプーンや箸で押しながら詰める。
- 生地の縁に、はけ刷毛で水をぬり、りんごを生地で包む。
- 残っているパイ生地を2～3mmに伸ばし、型を使ってイニシャルを抜く。
- 5に水をぬり、4にはりつける。
- 耐熱皿に6を入れ、はけでシロップをぬり、残りのシロップを耐熱皿に注ぐ。
- オーブンで約30分焼く。

ハードソースの準備

- バターを常温で、やわらかくしておく。
- 粉砂糖はふるっておく。

ハードソースをつくる

- マヨネーズ状のバターと粉砂糖を混ぜ合わせる。
- カルヴァドス、レモン汁、塩を加えて混ぜ合わせる。

食べごろと保存方法

- 焼いた後は、温かいうちにお召し上がりください。焼く前の状態なら、冷蔵庫で半日程度保存可能です。

監修

- 小島 はづき(辻調理師専門学校)