



# RECIPE

TITTLE

## アップルターンオーバー

190℃ 25分～ 約6個分

### <折り込みパイ生地 Puff pastry>

薄力粉	160g
強力粉	40g
無塩バター	25g

塩	3.5g
冷水	65g～
ホワイトビネガー(お酢)	小さじ1

無塩バター(折り込み用)	125g
打ち粉(強力粉)	適量

### <速成パイ生地 Rough puff pastry>

薄力粉	160g
強力粉	40g
塩	3.5g
無塩バター	150g
冷水	65g～
ホワイトビネガー(お酢)	小さじ1
打ち粉(強力粉)	適量

### <必要な道具>

ボウル  
めん棒  
刷毛  
10cm程度のセルクル  
ペティナイフ  
小鍋  
フライパン  
ゴムベラ  
竹串

### <アップルフィリング>

りんご	2個分
グラニュー糖	大さじ4
レモン果汁	1/2個
バニラビーンズ(ペースト)	小さじ1/2
ラム or ブランデー	小さじ1

好みでシナモンやカルダモンを加えても

### <シロップ>

グラニュー糖	大さじ1.5
水	大さじ1

### <ドリュール>

卵黄	1個分
水	小さじ1

### <クラス前の準備>

パイ生地を作っておく(折り込み、速成、どちらでもok)  
最後の折り込み後、1時間以上冷蔵庫で冷やしておく

PRIME BRUNCH