



RECIPE

TITTLE

ミートパイ

200℃ 25分～ 約5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

<ミートフィリング>

バター	20g
にんにく	ひとかけ
ベーコン	20g
玉ねぎ	1/2個
合い挽き肉	80g
赤ワイン(日本酒でもOK)	大さじ2
薄力粉	大さじ1
塩	適量
胡椒	適量
コンソメ	小さじ1/2
砂糖	小さじ1
ナツメグ	小さじ1/2
カレーパウダー	小さじ1
トマトケチャップ	大さじ2
ウスターソース	大さじ1
ゆで卵	1個
とろけるチーズ	適量
好みでチリパウダー、コリアンダーなど	

<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