



# RECIPE TITLE クラシックアップルパイ

17cm~20cmのパイ皿1枚分  
220℃ 10分→200℃ 20分→180℃ 20分~ (トータル50分程度)

## <パイ生地>

薄力粉.....190g

強力粉.....50g

無塩バター.....180g

塩.....4.5g

冷水.....110g~

お酢(ビネガー)

..... 大さじ1 (冷水に混ぜる)

## <フィリング>

りんご..... 5個程度(正味800g~900g)

ふじなど煮崩れしない種類のもの

グラニュー糖

..... りんごの重さの10%

(りんごの重さが850gの場合、グラニュー糖85g)

無塩バター..... 大さじ1

ラム酒..... 大さじ1/2

(ラム酒の代わりにバニラビーンズでも良い。

ペーストの場合小さじ1)

薄力粉..... 大さじ1/2

グラニュー糖..... 大さじ1/2

溶き卵..... 適量

## <必要な道具>

17cm~20cmのパイ皿かタルト型

ボウル 大

その他ボウル適宜

めん棒

カードヤスケーパー

ヘラ

ナイフ

刷毛

## <クラス前の下準備>

パイ生地は前日~1時間前までに作って冷蔵庫で

冷やしておく(作り方は動画参照)

りんごは皮を剥いて大きめのくし形に切る

(りんごのサイズにより6~8等分)

カットしたりんごに分量の半分のグラニュー糖を

ふりかけ全体に馴染ませておく