RECIPE TITTLE BLUEBERRY CHEESECAKE HAND PIES

6個分　焼き時間：190℃ 25分

材料

<パイ生地>

パイ生地(2回分に分けて計量しておく)

中力粉（薄力粉+強力粉でもok)‥150g(×2)

無塩バター……90g(×2)

グラニュー糖……大さじ1/2(×2)

塩……小さじ1/4(×2)

ビネガー or お酢……約大さじ2(×2)

冷水……約大さじ2(×2)

打ち粉(強力粉か中力粉)……適宜

塗り卵……卵1個(仕上げ用)

(クリームチーズフィリングの卵黄の残りでok)

牛乳……大さじ1程度（仕上げ用）

<ブルーベリーフィリング>

ブルーベリージャム……20g程度

（事前に作っておくか、市販のものでもok)

ブルーベリー(フレッシュでも冷凍でもok)・115g

グラニュー糖……大さじ1

レモン皮……1/2個分

レモン汁……小さじ1

コーンスターチ……小さじ2

<チーズケーキフィリング>

クリームチーズ……120g

粉糖……25g

レモン皮……1/4個分

卵黄……1/2個分(約10g)

→残りの卵はパイ生地仕上げで使う塗り卵用に取っておく

バニラビーンズペースト……小さじ1/2

<アイシング>

粉砂糖……適量

牛乳……適量

必要な道具

ボウル 大(パイ生地用)

その他ボウル 適宜

めん棒

ベーキングペーパー

サランラップ

薄いプラスチックまな板

ゴムベラ

フォーク

茶漉し、またはざる

カード

絞り袋

定規

包丁

A4 コピー用紙

刷毛

PRIME BRUNCH

RECIPE TITTLE BLUEBERRY CHEESECAKE HAND PIES

6個分　焼き時間：190℃ 25分

<下準備>

パイ生地は同じものを2セット繰り返し作るので2回分に分けて計量しておく

パイ生地用のバターは細かくカットして冷蔵庫に入れておく

ビネガーと冷水は混ぜて冷やしておく

クリームチーズは常温に置いて柔らかくしておく

卵黄も常温にしておく

ブルーベリージャムを作る場合は以下参照

<ブルーベリージャム>

ブルーベリー……100g

グラニュー糖……45g～50g

レモン汁……小さじ1～2

ブルーベリー(冷凍を使う場合は冷凍のまま)とグラニュー糖を鍋に入れ

弱火で焦げないように混ぜながら加熱する。

水分が出てきたら弱火～中火程度で混ぜながら7～8分程度煮詰めていく。

量が少なく焦げやすいので注意。火力も様子を見ながら調節を。

途中、アクが気になる場合は取り除く。

とろみがついたら最後にレモン汁を入れ味を引き締める。

清潔な容器に入れて保存。