RECIPE TITTLE ディープディッシュ キッシュ

直径15cm×高さ5cm程度の セルクル型もしくは底の抜けるケーキ型
パイ生地空焼き:180℃ 35分
パイ本焼き: 160℃ 40分+様子を見ながら温度と焼き時間は追加する

<パイ生地>

中力粉……150g
無塩バター（細かくカットして冷やしておく）
……70g
塩…… 2g
グラニュー糖…… 5g
全卵(溶いたもの)……30g
冷水…… 大さじ1～

全卵……適量(生地用30gの残りを使う)
打ち粉 適量 ……適宜

<フィリング>

バター(有塩でも無塩でもok)‥大さじ1程度
パンチェッタか厚切りベーコン……60g
玉ねぎ…… 1/2個
長ネギ…… 1/2本
にんにく…… 1かけ～
フレッシュローズマリー　刻んだもの
…小さじ1/2程度(好みで、無しでも良い)
塩……ふたつまみ程度
グリエールチーズなど好みのチーズ‥ 50g～

<アパレイユ>

全卵…… 2個（約120g）
牛乳……100g
生クリーム……200g
ナツメグ……適量
黒胡椒……適量
塩……適量

<必要な道具>

セルクル もしくは底の抜けるケーキ型
セルクルを手作りする場合: 円形に曲げられる程度の
厚紙、ケント紙、牛乳パックなど
アルミホイル、ベーキングシート、ホッチキス、カッター
ボウル 適宜
カード
ベーキングシート
パイウェイト(乾燥大豆や米などで代用可)
めん棒
刷毛
ナイフ
まな板
フライパン
泡立て器
アパレイユを濾すもの(茶漉しやストレーナーなど)
シルパン(できればあった方が良い)

<クラス前の下準備>

パイ生地用のバターは細かくカットして冷蔵庫で
冷やしておく
セルクルを作る場合は厚紙で約50cm×5cmを
用意しておく
その後の作業はクラス内で仕上げます

PRIME BRUNCH