

Grandma's Good Ol' Pie

18cm・1台

<材料>

- ・ パートブリゼ (2台分)
- ・ 薄力粉 210g
- ・ 無塩バター 140g
- ・ グラニュー糖 4g
- ・ 塩 2g
- ・ 冷水 45g

- ・ ルバーブ(赤) 400g
- ・ グラニュー糖 150g

- ・ クランブル
- ・ 薄力粉 30g
- ・ アーモンドプードル 30g
- ・ グラニュー糖 25g
- ・ 無塩バター 20g
- ・ 塩 ひとつまみ

- ・ スポンジケーキ (厚さ 1cm) 1枚
- ・ ジャム
- ・ ピスタチオ

<準備>

- ・ バターはサイコロ状に切って冷やしておく
- ・ 粉類はふるって冷やしておく
- ・ フードプロセッサーの容器は冷やしておく
- ・ オーブンの余熱は、200度

<作り方>

パートブリゼ生地を作る

1. あらかじめ冷やしておいた粉類とバターをフードプロセッサーに入れ、バターの表面に粉をまぶす。
2. フードプロセッサーを軽く回してひと混ぜしてから、水を入れて混ぜ、ひとかたまりになるまで混ぜる。
3. ひとかたまりになった生地を取り出してラップで包み、冷蔵庫で一晩寝かす。
4. 冷蔵庫から取り出して、麺棒で3mmの厚さに伸ばしていったん冷蔵庫で休ませる。
5. 休ませた生地をタルト型へ敷きこみ、冷蔵庫で休ませる。
6. 敷きこんだ生地の上に紙を敷き、重石をして190℃で30分空焼きをする。重石と紙を取り、さらに10分程度空焼きをする。ケーキクーラーの上で冷ましておく。

フィリングを作る

ルバーブとグラニュー糖を鍋に入れ、やわらかくなるまで(10分くらい)煮る。冷ましておく。

クランブルを作る

バター以外の材料をボウルに入れて、冷たいバターを加えてもむように混ぜて冷蔵庫で冷やしておく。

組み立て

空焼きした生地にはスポンジケーキを敷き、ジャムを絞り出し、ルバーブを流しいれる。上からクランブルを散らす。

焼成

190℃で40分焼く。

仕上げ

ピスタチオを飾る。

