



ミンス・ミート・パイ

グランドハイアット東京 後藤 順一氏

配合

ミンス・ミート配合(g)

カリフォルニア・レーズン	600
プラム	200
オレンジピール	200
レモンピール	200
リンゴ(紅玉)	300
アーモンド(ダイス)	50
カソナード	300
レモン汁皮	1コ
オレンジ汁皮	1コ
バター	300
ラム	100
ブランディー	100
シナモン	適量
ナツメグ	適量
クローブ	適量
アニス	適量

パート・ブリゼ配合(g)

薄力粉	920
ショートニング	520
水	166cc
エバミルク	123
塩	4

工程

- 1 パートブリゼを伸ばし型抜きをして、セルクルに角をつけしっかり敷きこみ、少しねかす。
- 2 漬け込みフルーツを型いっぱいまで入れ、生地のかみくに卵を塗る。
- 3 同じセルクルで生地を抜き、上にかぶせ縁をしっかり押さえる。
- 4 表面に卵を塗り、真ん中に穴を開ける。
- 5 コンベクションオープン 175℃で50～60分焼成する

フルーツ漬け込み

- 1 プラム、オレンジピール、レモンピールは、レーズンの大きさに合わせ刻む。
- 2 リンゴ、バター以外の材料を混ぜ合わせる。
- 3 リンゴは皮をむいて、ダイスに刻み、2と混ぜあわせる。
- 4 室温にもどしたバターを入れ、混ぜあわせる。
※ 3ヶ月ぐらい漬け込んだほうが美味しい(冷蔵保存)。

パートブリゼ

- 1 篩った薄力粉をショートニングとあわせ、細かく刻む。
- 2 エバミルク、水、塩をあらかじめ合わせたものを混ぜ、重ねるようにドレヅジであわせる。
ラップにくるみ、伸ばして冷やしておく。