home patissier

ハロウィンパーティーに！

ロシアンルーレットパイ

材料

冷凍パイシート	2枚
HP/J 耐熱国産イチゴ	約50g
紅しょうが	適量
卵	適量

作り方

1 冷凍パイシートを冷凍庫から出し、室温にもどしておく。
2 冷凍パイシートをめん棒でのばし、15cm×15cmの大きさにする。
3 中央にHP/J 耐熱国産イチゴをぬる。ふちはジャムをぬらないようにする。
4 3のふちにとき卵をぬり、もう1枚の冷凍パイシートをかさね、ふちをフォークでおさえる。
5 中心を直径3cmほど残して、放射線状に12等分に切りこみを入れる。
6 紅しょうが（お好みの食材）を12本のうちの1本に入れ込む。
ねじった時に表面から見えにくくするため、できるだけ外側に入れる。
7 12等分にされた部分をねじり、形を整える。
8 つや出し用の溶き卵をぬる。
9 200℃に温めておいたオーブンで約20分焼く。
10 ケーキクーラーにのせてさます。

＊ご使用のオーブンにあわせて、設定温度・焼き時間を調整してください。

≪使用上の注意≫home patissier jam　耐熱国産イチゴ、耐熱国産リンゴ

焼成条件は目安です。包み方や焼き時間・温度によっては流れ出る場合がございます。
揉む等の刺激が加わると焼き流れや離水が起こりやすくなります。
水でうすめたり、他の具材を混ぜて使用すると、焼き流れが起こりやすくなります。
包装状態のままでの加熱はできません。
開封後は清潔な容器に移し替えて冷蔵庫（10℃以下）に保存し、お早めにご使用ください。