

# ジャムパイ

簡単♪可愛い♡ バレンタインや、プレゼントに♡

## 材料

冷凍パイシート	1枚
HP/J耐熱国産ジャム	適量
卵黄	適量

## 道具

ハートの型	大1、小1
-------	-------



## 作り方

- クッキングシートを底に敷き、室温に戻したパイシートを置いてラップを重ね、パイ生地を2mm程度の厚さまでめん棒でのばす。
  - 空気抜き穴をフォーク等であけておく。
  - 大きい型を使用しハート型に抜く。
  - そのうち半数を小さい型で抜く。(上に重ねるハートの枠部分になります)
  - ③の生地に④の生地を重ねる。重なる箇所に卵黄を塗り、重ね合わせる。
  - HP/J耐熱国産ジャムをくぼみに適量のせ、生地に卵黄を塗る。
  - 180℃に予熱したオーブンで15～20分焼く。
- ※ 型抜きして余った生地は丸めてシート状にのばし、小さなハート型で抜き、HP/J耐熱国産ジャムを挟んで焼いてアレンジできます。

### 《使用上の注意》home patissier 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。