



DIPTYQUE
PARIS

パンプキンパイ

パンプキンパイ 約20個分

材料

- パイ生地 2枚
- ブラウンシュガー 50g
- シナモンパウダー 小さじ1杯
- クローブパウダー 小さじ1杯
- 卵 1個
- 水 少量
- バニラシュガー 大さじ2杯

カボチャのピューレ

- カボチャ 500g
- 皮をむいて茹でた栗 200g
- 生クリーム 100ml
- クミン 小さじ1杯
- ターメリック 小さじ1杯
- 塩 ひとつまみ
- コショウ ひとつまみ
- オリーブオイル 少量

前日にカボチャのピューレを準備しておく。カボチャを皮、果肉、種に分ける。カボチャの果肉を角切りにする。ベーキングトレイに、角切りにしたカボチャを並べ、その上にオリーブオイルをかける。

オーブンに入れて1時間ほど焼き、そのままにして冷ます。果肉、スパイス、生クリーム、栗、塩、コショウを混ぜ合わせ、一晩、涼しい場所に置く。

翌日、オーブンを200°Cに予熱する。

耐熱トレイの上にベーキングシートを2枚敷いておく。ボウルの中に、カボチャのピューレ、ブラウンシュガー、シナモン、クローブパウダーを入れて、均等に滑らかなクリーム状になるまで混ぜ合わせる。

打ち粉をしたまな板の上に、パイ生地を2枚重ねて置く。製菓用麺棒を使用して生地をのばす。円形の抜き型で生地を8-10センチに切り抜く。ベーキングトレイに円形に切り抜いた生地を並べる。

生地大きさに応じて、小さじ2杯あるいはそれ以上のカボチャのピューレを生地の真ん中に入れる。ピューレを包み込むように生地を折り、フォークを使用して端をつまむ。火の通りをよくするために、それぞれの生地の上にナイフで3箇所切り込みを入れる。

小さなボウルに少量の水を入れ卵を溶いて、ハケで生地に塗る。上からバニラシュガーを振りかける。

オーブンに入れて20分間焼く。
これで出来上がりです！