

甘酸っぱい♪イチゴとチョコチップ入り、マシュマロスティックパイ

フレッシュないちごが入った、タルトみたいな焼き菓子です。
タルトだと持ち運びにくいですが、これはとけたチョコレートとマシュマロが固まってしっかりくっついているので、心配いりません。
マシュマロは2回に分けて加えることで溶けてキャラメル状の部分と、飾り用に乘せた部分の食感の違いも楽しめます。
一度に大きく焼いて後は切り分けるので、サイズや数量を調整することが可能です。
大きいままでも素敵。



材料：4個分

アクリバターパイシート 1枚
マシュマロ 8個（約30g）
いちご 3粒
チョコチップ 大さじ2（約25g）

作り方：

- 1、パイ生地は、油（分量外）を塗ってアルミ箔をしいたオーブントースターのトレーにのせてフォークなどでまんべんなく穴をあけ、オーブントースター（1000w）で5分ほど空焼きする。
- 2、その間にマシュマロを4等分に切り（ミニマシュマロの場合はそのまま）、いちごは1cm角ほどになるように切る。
- 3、1のパイ生地の膨らんでいるところを手で押さえて平らにし、チョコチップを散らしたら、いちごと半量のマシュマロを載せる。
- 4、アルミ箔をかぶせてオーブントースター（1000w）でマシュマロが溶けるまで10分ほど焼いたら取り出し、残りのマシュマロをのせてもどして軽く焼き色がつくまで2～3分焼く。網の上などでしっかり冷ましてからスティック状に切り分ける。

※生地はサクサクとした仕上がりになります。もし柔らかいようなら焼き足りていません。



ひと言メモ

- ・マシュマロはプレーンタイプがおすすめです。味付きは焦げやすいです。また、マシュマロは仕上げ用に半分を後のせしてください。
- ・パイ生地を細くカットすると、トッピングが難しくなります。大きめのカットがオススメです。

あんデニッシュみたいなの、あんことクルミのハートパイ

パルミエの作り方でハート形に作るあんデニッシュ。
粒あんの中にクルミが入っているので、軽いサクサクなパイの食感、
しっとりしたあんの食感、クルミの食べ応え感が合わさって楽しいパイです。
男性が食べやすいように砂糖を加えず甘すぎない味。
ザ・バレンタインな仕上がりではなく、さりげないハート型なのでオトナ女性
向けです。

材料：5cm12個分

アクリバターパイシート 1枚
粒あん 大さじ2 (約50g)
牛乳 小さじ1~3
くるみ みじん切り大さじ1

下準備：

・パイシートは袋から取り出し、室温で約5分ほど置いて半解凍にする。

作り方；

1、パイ生地は片面に水（分量外）を薄くぬる。粒あんは牛乳を加えてすこし柔らかくする（あんの水分量
によるので塗れるくらいの固さになればOK）。

2、あんこを水をぬったパイ生地の上に均一に塗り、みじん切りのクルミを散らして生地を両端を中央に向って
2cmほど折る。さらに中央に向って巻くように折り、さらに張り合わせるように折ったら真ん中に水（分量外）を
薄くぬってくっつけ、ラップで包む。

3、横から見た時にハート形になるように形を整えて冷凍庫で30分ほど冷やし固める。

4、2の生地を幅1cmに切り、油（分量外）を塗ってアルミ箔をしいたオーブントースターのトレーに並べて形を
整え、オーブントースター（1000w）で15分ほど焼く。途中焦げそうなときはアルミ箔をかけてください。



ひと言メモ

- ・“あん”は、スプーンを横にして、零れ落ちない程度の固さがちょうどよいです。
- ・生地がやわらかいと切りづらいので、しっかり冷やして固めてください。



BUTTER

Pie Sheet

バターを贅沢に使ったプロ仕様だから、
まさにパティシエの仕上がり。



アクリのバターパイシートは、バターのみを贅沢に使っています。
仕上がりのおいしさはもちろん、冷めたときにもおいしさに差が
出ます！



おいしくできる4つのステップ

『パイ作りの基本の準備』



Step. 1

解凍

袋から取り出し、室温で約5分
(または冷蔵庫に約30分)置
きます。パイシートがやわらか
くなりすぎたときは、冷蔵庫で
もう一度冷やしてお使いくだ
さい。

Step. 2

成形

解凍したパイシートを、包丁
(又はパイローラー)で切り、
お好きな形に成形します。色良
く焼き上げるには、卵黄液をハ
ケで塗ります。

※シートよりも大きい型を使用
する場合は、何枚か重ねて麵
棒で伸ばしてお使いくださ
い。

Step. 3

焼き方

電気・ガスオーブン専用です。

予熱 オープンをあらかじめ
220℃に予熱しておき
ます。

調理 冷たい天板に成形した
パイをのせ、熟してお
いたオーブンを200℃
に下げ、表面がきつね
色になるまで焼きま
す。

Step. 4

保存

解凍したもの

必ず使いきってください。

未解凍のもの

乾燥しないようにポリ袋がラッ
プで密封し、冷蔵庫で保存して
ください。



バターパイシートのホームペ
ージには、他にも楽しいレシ
ピがいっぱい♪
ぜひ見てね！

