



みおしずくのパイの和(輪)

西岡 葵 氏 (THE HIWAY FACTORY)

レシピ

【材料】10個分

- ・パイ生地
パイシート 10枚、粉糖 適量
- ・あんこクリーム
白並餡 80g、クリームチーズ 100g、はちみつ 20g、胡桃 50g
- ・みおしずくジャム
みおしずく 100g、グラニュー糖 50g、レモン汁 2g
- ・飾り
みおしずく 10粒、チャービル 10枚、ナパージュ 適量

【作り方】

- ①あんこクリームを作る
材料を全て合わせる。
- ②みおしずくのジャムを作る
みおしずくとグラニュー糖を鍋に入れ火にかける。
最後にレモン汁を加える。
- ③組立て
マフィン型にパイシートを敷き込む。
ジャムを10g入れる。
①を25g絞り入れ、みおしずく1粒を乗せ少し押し入れる。
- ④焼成
230℃で8分焼く。
粉糖を振り4分焼く。
- ⑤飾り
冷めたらナパージュを塗り、チャービルを飾る。

製作者のコメント

みおしずくを丸々1粒焼き込むことで本来持つ甘さを更に引き立たせました。底にはジャムを敷くことで様々に変化するみおしずくの味わいを楽しむことができます。白餡の優しい甘さと、クリームチーズの程よい酸味と合わせることで、みおしずくの美味しさをさらに引き立てられるよう工夫しました。

原材料や作り方にもこだわり、一般の家庭でも揃えられる材料、特別な技術のいない作り方にすることで、手軽に楽しく作っていただけるよう工夫しました。

この【みおしずくパイの和】を通して、みおしずくを少しでも多くの人の手届け、味わっていただき、たくさんの幸せの輪ができると嬉しいです。

