



# RECIPE

## TITTLE スイートポテトパイ/アップルパイ

マフィン型 6個分 200℃ 25分

### 材料

#### <速成折り込みパイ生地>

中力粉……………140g

(強力粉70g+薄力粉70gでもok)

無塩バター……………100g

塩……………2g

冷水……………55g程度

酢……………小さじ1

打ち粉(強力粉)

#### <フィリング>

さつまいも……………1本分

(皮付きで200g程度のもの)

無塩バター……………15g

メイプルシロップ……………30g程度

卵黄……………1個

ラム酒……………小さじ1

りんご……………1個

グラニュー糖……………30g程度

無塩バター……………10g

レモン汁……………小さじ1程度

ブランデー、ラム酒、バニラビーンズ、シナモン等好みに加える

#### <アーモンドクリーム>

無塩バター……………30g

グラニュー糖……………30g

全卵……………30g

(残りの卵は仕上げの塗り卵用に)

アーモンドフラワー(アーモンドプードル)……………30g

ラム酒……………小さじ1

塩……………ひとつまみ

#### <仕上げ>

塗り卵……………適量

### 必要な道具

マフィン型

めん棒

ボウル 適宜

小鍋

定規

ナイフ

絞り袋 2枚(あると便利)

ベンチスクレーパー、カード

へら

バット

ベーキングシート

刷毛

サランラップ

#### <クラス前の下準備>

前日~1時間前までにパイ生地を作っておく

パイ生地の作り方はインスタグラムの方に

投稿するのでそちらを見ながら作って下さい。

さつまいもは皮をむいて適当にカットし水にさらしておく

アーモンドクリーム用のバター、卵は常温にしておく