

“北海道産小麦粉と全粒粉を組み合わせた商品” コンテスト
料理部門大賞作品レシピ

サーモンとホタテのパイ包み焼き

キャリアリー製菓調理 大阪校

調理総合本科2年生 吉岡 裕樹さん

[配合]

パイ生地	配合g (2食分)
きらリッチ	42g
美粉彩きたほなみ	42g
無塩バター	75g
食塩	2つまみ
冷水	43~50g
サーモン	
サーモン	40g
ディル	適量
エストラゴン	適量
オリーブ油	10cc
塩	適量
こしょう	適量
ズッキーニ	20g
ホタテのムース	
ホタテ	50g
卵白	1/2個
生クリーム	25cc
塩	適量
こしょう	適量
ピスタチオ	4g
ヨーグルトソース	
ヨーグルト	50g
生クリーム	5g
塩	適量
こしょう	適量
ディル	適量



[作り方]

1:小麦粉を篩にかけて、食塩を混ぜて、冷水で軽く混ぜ合わせる。練らないように。

2:ラップに包み冷蔵庫で冷やす。バターを5~10mmの厚さに伸ばして冷蔵庫で冷やす。

3:冷えた生地にバターを挟み素早く伸ばして三つ折りにする。冷蔵庫で冷やしながらか4~5回繰り返す。

※サーモン:サーモンは薄く斜め切り。パットにサーモンを並べてディル、エストラゴン、塩、こしょうをまぶす。オリーブ油を塗り冷蔵。

ズッキーニを3~5mmの輪切りにして軽く塩をふり水気をペーパーで取る。

※ホタテのムース:ホタテ、塩、こしょうをミルサーで攪拌して、滑らかになったら卵白と生クリームを2回に分け入れ攪拌する。ピスタチオを入れて混ぜ合わせる。

※ソース:ザルにペーパーを敷きヨーグルトを入れ、上から重石を乗せて30分冷蔵庫に置いて水気を切る。生クリームで伸ばして塩、こしょう、ディルを入れて混ぜる。

※焼成:下に敷くパイ生地に卵黄を塗りサーモンとホタテのムースを2回重ねて、その上にズッキーニを乗せ、パイ生地でとじる。230℃/6分→190℃/15分。合計21分。

※上記は受賞者のオリジナルレシピの内容をそのままに 編集したものです

※原材料において、「きらリッチ=横山製粉の北海道産小麦粉」「美粉彩きたほなみ=横山製粉の北海道産小麦全粒粉」のことで。ホームページ内でそれぞれ紹介しております。