

# フィユテ カシス ポワール

## A. フィユタージュ・アンヴェルセ

バター……………425g  
中力粉……………135g

中力粉……………450g  
食塩……………12g  
水……………225g  
バター……………25g

## B. クレーム・ダイヤモンド・カシス

バター……………50g  
粉糖……………50g  
卵……………50g  
アーモンドパウダー……………50g  
カシスピュレ……………30g  
バニラオイル……………少々

## C. 仕上げ材料

缶詰の洋梨、ナパージュ

---

### 【工程】

(1) Aを仕込む

- ①バター 425g と中力粉 135g を練り合わせて、20cm× 25cmのシートを作る。
- ②中力粉 450g と食塩、水、バターで粉の生地（ドゥ）を作り、20cm× 50cmのシートに延ばす。①と②を冷やし休ませる。
- ③②を3つ折り、4つ折りを2回ずつ行う。
- ④29cm× 62cmに延ばし冷やし休ませる。
- ⑤洋梨の形の抜き型で、10枚抜き鉄板に並べる。
- ⑥中央に通常仕込んだクレームダイヤモンドに30gのカシスピュレを混ぜて、20g絞る。
- ⑦⑥のダイヤモンドのサイズに合わせて、洋梨をカットして載せる。
- ⑧パイ生地の表面に塗り卵をして、190℃のオーブンで焼成する。
- ⑨焼き上げたものの洋梨部分にナパージュを塗り仕上げる。

秋から冬にかけてパイ製品とても重宝される製品です。パイ生地をアンヴェルセルにする事で、イメージより延ばす作業がスムーズで、食べ口の軽い仕上がりになっています。

仕上げを変える事でバリエーションが広がります。