ミートパイ　パテ・ロレーヌパイ生地　pâte à feuilletée

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | **Pâte à feuille　パイ生地** | 　 | 　 |
| 折込バター生地 | 250 | フランスパン小麦 | 62.5 |
| 650 | バター | 162.5 |
| バター以外の生地 | 750 | フランスパン小麦 | 187.5 |
| 400 | 水 | 100 |
| 18 | 塩 | 4.5 |
|  | 2068 | 合計 | 517 |

フォユタージュ・アンベルセ

折込バター生地　　ボウルに小麦粉と刻んだ冷たいバターを入れて混ぜ合わせラップして冷蔵庫に2時間以上保存

バター以外の生地ミキシング

水は冷水を使用（冬季は、水道水で大丈夫）。ボウルに小麦粉、塩をいれ水を加えカードを使いながら手で捏ねる。混ざったらラップして冷蔵保存。最低2時間。

折込用バターをシート状にする。バター生地は、バター以外生地の2倍の長さの長方形に。

折込　　　4つ折り1回、三つ折り１回を1セットに計3セット。

三つ折りする際の厚みは5から3ミリ。三つ折り2回ごとに最低30分寝かせることで、伸びが良くなります。休ませる冷蔵庫の温度は6℃程度が望ましい。低すぎるとバターが千切れる可能性があります。

3セットの折りが終了したら30分冷蔵で寝かせます。厚み3ミリに伸ばして、30分休めてからさらに1.5ミリまで伸ばす。休ますことでカット作業を行うと生地の戻りを防げます。

甘いでデニッシュ生地を作る際には、最後の折り時にグラニュー糖を内側だけに振りながら折り込みます。

焼成　180℃16分

折り込み終わった生地の保存

　バターが酸化しやすいので、保存は冷凍庫が望ましいです。

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| パテ・ロレーヌ　肉のマリネ | 　 | 　 |
| 1000  | 豚肉 | 250  |
| 60  | エシャロット | 15  |
| 30  | ニンニク | 8  |
| 30  | パセリ | 8  |
| 100  | 白ワイン | 25  |
| 12  | 塩 | 3  |
| 3  | 胡椒 | 1  |
| 1235  | 合計 | 309  |

材料すべて合わせて、最低1日冷蔵保存。

保存　ワインが入りますので、1週間以上長持ちします。

|  |  |
| --- | --- |
|  | フォユタージュ4つ折り、3つ折りのを3セット最後は1.5ミリの厚みまで伸ばします |
|  | お肉を乗せる側に卵を塗る肉のマリネを入れる。汁がある時は良く絞ってから |
|  | ナイフで、表面に葉模様 |
|  |  |