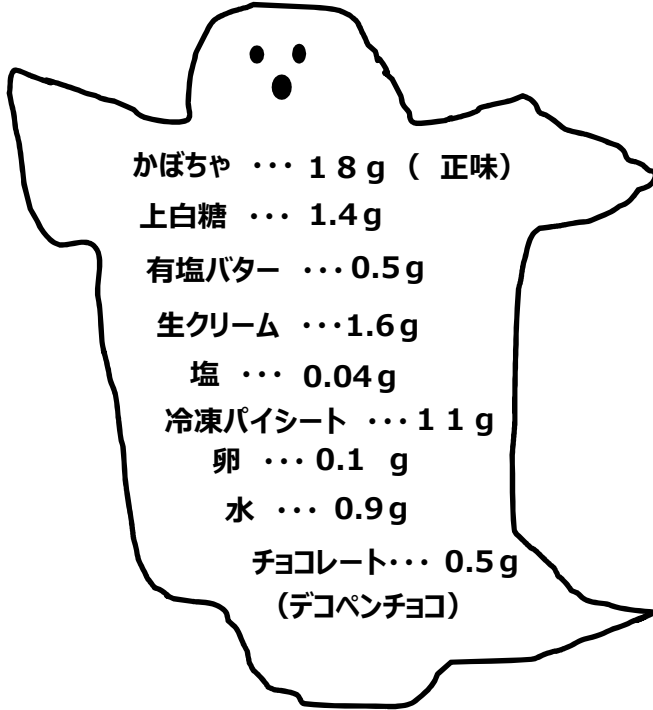




# ハロウィンの かぼちゃパイ



## 1人分材料



## ≪ 作り方 ≫

- ① かぼちゃは皮をむいてわたを取り適当な大きさに切って蒸しておく。  
オーブンは200℃に予熱しておく。
- ② 蒸したかぼちゃをつぶしてマッシュにし、バター、生クリーム、砂糖、塩を加える。
- ③ パイシートを薄くめん棒でのばし、中央に②のをのせ、四隅を中央に折り包む。
- ④ 卵と水を溶き合わせ、③の表面に塗る。
- ⑤ オーブンで焼く。  
※目安 200℃20分
- ⑥ チョコでデコレーションをする。

## ≪ 参考 ≫

### デコレーション例



○砂糖の量はかぼちゃの糖度に合わせて調整してください。

○生クリームの量はかぼちゃの水分量に合わせて調整してください。  
かぼちゃの水分量が少ない場合、ぱさぱさするので生クリームを入れた方が良いと思います。

○今回使用した市販の冷凍パイシートは、1枚10cm×19cmのサイズでした。1/8枚で1個のパイを作りました。

○冷凍パイシートは、解凍するように表示がされていましたが、室温が高いと包んでいる途中でやわらかくなりすぎて破れてしまいます。手の体温でもやわらかくなってくるので、解凍せずに使用してちょうどいいくらいでした。

### デコペンチョコ



○表面に塗る卵液は全卵を使いましたが、卵黄を使った方が濃い焼き色になります。

○デコペンチョコはスーパーの製菓材料コーナーにある1本10gもので16個分はデコできました。チョコが少なくなってくると、チョコが出にくくデコしにくくなります。発注は余裕をもって少し多めに用意した方がよいでしょう。デコペンチョコは湯に浸して溶かしてから使います。詳しくは商品の表示を確認してください。

