



霧笛楼のアレンジレシピ

カンタン!
おいしい!

トースターで横濱煉瓦をお手軽アレンジ!

「横濱煉瓦パイ」



材 料 (2人分)

- ・横濱煉瓦…1個
(冷蔵庫などであらかじめ冷やしておくとカットしやすい)
- ・パイシート…1枚
(18cm×18cm)
- ・卵液(つや出し)…適量
(卵黄を水で溶かしたもの)

今回使用した商品はこちら

横濱煉瓦

La Brique de chocolat



作り方

- ① 横濱煉瓦を半分にカットする。
- ② 半解凍したパイシートを4等分する(9cm角)。この内2枚は、包丁で切り込みを入れる。
- ③ 切り込みの入っていないパイシートの中央に、①の横濱煉瓦の上面を下にしてのせる。
- ④ 切り込みの入ったパイシートをのせ、フォークで縁を押さえて生地を合わせ閉じ、表面に卵液を塗る。
- ⑤ アルミホイルに④をのせ、上からふんわりとアルミホイルをかぶせる。
- ⑥ 予熱したオーブントースターに⑤を入れ、15～20分焼く。
- ⑦ 上にかぶせたアルミホイルを取り、表面に焼き色がつくまで焼く。

※トースターにより温度が違うので調節してください

切り込み例



仏蘭西菓子

YOKOHAMA

横濱
元町
霧笛楼
MU TEM KO

MOTOMACHI