

## ペーストリー と パイ PASTRY AND PIES

### パイの皮     PIE CRUST

パイ・クラスト	PIE CRUST .....	397
クラム・クラスト	CRUMB CRUST .....	401
レモン・パイ・クラスト	LEMON PIE CRUST.....	401
オレンジ・パイ・クラスト	ORANGE PIE CRUST .....	402
チョコレート・クランチ・パイ・シェル	CHOCOLATE CRUNCH PIE-SHELL....	402
ナッツ・クラスト	NUT CRUST.....	403
パイナップル・ココナッツ・パイ・シェル	PINEAPPLE-COCONUT PIE SHELL....	403
マリング・シェル	MERINGUE SHELL .....	403

### マリング     MERINGUE

マリング	MERINGUE .....	404
フラッフィ・マリング	FLUFFY MERINGUE .....	405

### パイ・トッピング     PIE TOPPINGS

フルーツ・パイ・ア・ラ・モード	FRUIT PIE A LA MODE.....	406
ガーニッシュ・フォー・ブレイン・ウイップド・クリーム	GARNISHES FOR PLAIN WHIPPED CREAM....	406
ウイップド・クリーム・トッピング	WHIPPED CREAM TOPPING.....	406
パーティ・トッピング	PARTY TOPPING .....	406
ブラウン・シュガー・ウイップド・クリーム・トッピング	BROWN SUGAR WHIPPED CREAM TOPPING ..	406

### フルーツ・パイ     FRUIT PIES

アップル・パイ	APPLE PIE .....	407
アップル・クラム・パイ	APPLE CRUMB PIE .....	407
アップル・スコッチ・パイ	APPLE SCOTCH PIE .....	408
フレンチ・アップル・パイ	FRENCH APPLE PIE .....	408
ストラッソ・トッピング・フォー・アップル・パイ	STREUSEL TOPPING FOR APPLE PIE.....	409
チェリー・パイ	CHERRY PIE .....	410
グレープ・パイ	GRAPE PIE .....	410
ピーチ・パイ	PEACH PIE .....	409
ストラッソ・クリーム・ピーチ・パイ	STREUSEL CREAM PEACH PIE.....	411
ストローベリー・パイ	STRAWBERRY PIE .....	411

フレンチ・ストロベリー・グレイス・パイ	FRENCH STRAWBERRY GLACE PIE	412
---------------------	-----------------------------	-----

## カスタード・パイ CUSTARD PIES

ピーナツ・オア・ピカン・パイ	PEANUT OR PECAN PIE	412
パンプキン・パイ	PUMPKIN PIE	413
カスタード・パイ	CUSTARD PIE	413
ココナツ・カスタード・パイ	COCONUT CUSTARD PIE	414
ファッジ・トッポド・カスタード・パイ	FUDGE-TOPPED CUSTARD PIE	414
スリッ・スライド・カスタード・パイ	SLIP-SLIDE CUSTARD PIE	415

## クリーム・パイ CREAM PIES

クリーム・パイ	CREAM PIE	415
バナナ・クリーム・パイ	BANANA CREAM PIE	416
チョコレート・クリーム・パイ	CHOCOLATE CREAM PIE	416
ココナツ・クリーム・パイ	COCONUT CREAM PIE	416
パイナップル・クリーム・パイ	PINEAPPLE CREAM PIE	416

## シュフォン・パイ CHIFFON PIES

チョコレート・シュフォン・パイ	CHOCOLATE CHIFFON PIE	417
ココア・シュフォン・パイ	COCOA CHIFFON PIE	417
レモン・シュフォン・パイ	LEMON CHIFFON PIE	418
オレンジ・シュフォン・パイ	ORANGE CHIFFON PIE	418
パイナップル・シュフォン・パイ	PINEAPPLE CHIFFON PIE	418
オレンジ・レモン・シュフォン・パイ	ORANGE-LEMON CHIFFON PIE	419
ストロベリー・シュフォン・パイ	STRAWBERRY CHIFFON PIE	420
ココナツ・シュフォン・パイ	COCONUT CHIFFON PIE	420
ラム・シュフォン・パイ	RUM CHIFFON PIE	421
エンジェル・パイ	ANGEL PIE	421
ストロベリー・エンジェル・パイ	STRAWBERRY ANGEL PIE	421
エンジェル・クリーム・パイ	ANGEL CREAM PIE	422
ホワイト・クリスマス・パイ	WHITE CHRISTMAS PIE	422
ストロベリー・スポンジ・パイ	STRAWBERRY SPONGE PIE	423

## マリング・パイ MERINGUE PIES

レモン・マリング・パイ	LEMON MERINGUE PIE	423
オレンジ・マリング・パイ	ORANGE MERINGUE PIE	424
パイナップル・マリング・パイ	PINEAPPLE MERINGUE PIE	424

## ターツ TARTS

ココナツ・ターツ	COCONUT TARTS	426
サウザン・チェス・ターツ	SOUTHERN CHESS TARTS	426



## パイ・クラスト

### PIE CRUST

#### 作り方

##### (1段のもの)

粉	.....カップ 1
塩	.....小匙 $\frac{1}{2}$
バター	.....カップ $\frac{1}{2}$
水	.....大匙3~4

##### (2段のもの)

粉	.....カップ 1 $\frac{1}{2}$
塩	.....小匙 $\frac{1}{2}$
バター	.....カップ $\frac{1}{2}$
水	.....大匙4~5

- 粉と塩を一緒にふるいバターを加える。2本のナイフで切るようにして(またはペストリーブレンダーで)バターと粉をまぜる(グリーンピースの大きさ位になるまで)。
- 次に水を大匙で1杯ずつ加え、フォークで全体が湿めるまで軽くすくうようにしてまぜる。これを手で1つのボールの形にする。(この時こねすぎると、出来上った時かたくなるから注意すること)。
- 軽く粉をふったテーブルの上に置きめん棒でのばす。それをパイ皿(直径20~22センチ)に入れ、ふちをきれいに飾る。
- パイの皮だけを焼く時はフォークでパイの皮に沢山の穴をあける。
- 232度C(450度F)のオーブンで25分間焼く。

#### I シャイニィ・クラスト FOR A SHINY CRUST

- 焼く前にミルクをぬる。

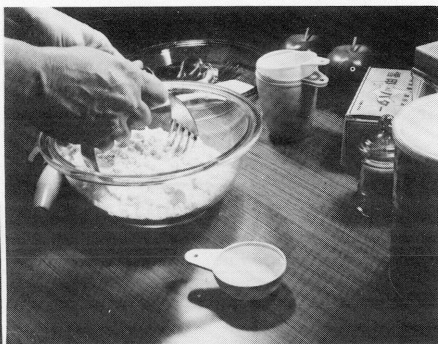
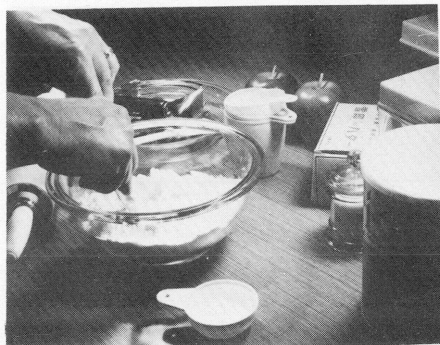
#### II シュガー・クラスト FOR A SUGARY CRUST

- 上の皮を水でぬらし、平等にうすく砂糖をかける。

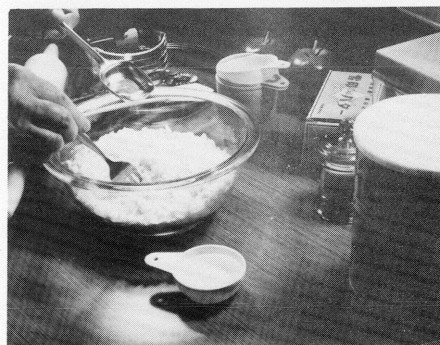
#### III グレイズド・クラスト FOR A GLAZED CRUST

- 泡立てた卵または卵黄に少し水を加えたものをぬる。

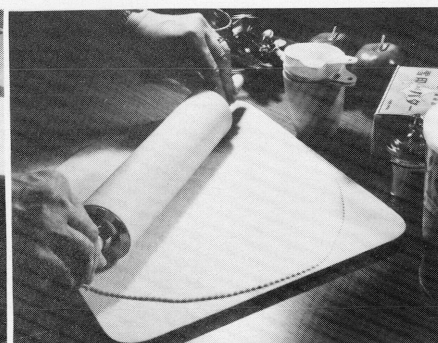
## パイ・クラストの作り方



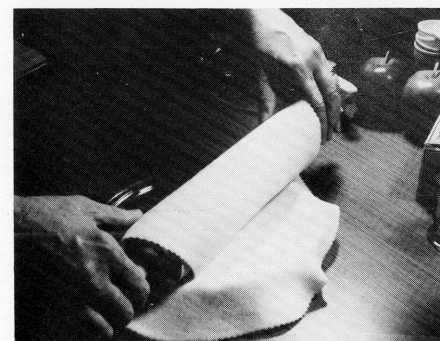
乾いた材料にバターを加えて2本のナイフまたはペーストリーブレンダー（配合機）で切る（グリーンピースの大きさ位になるまで）。



水を大匙で1杯ずつ加えフォークで全体が湿めるまで、軽く、すくうようにして混ぜる。



軽く粉をふったテーブルの上にこねたものを置き、めん棒で中央から外に向ってこねたものが丸くなるようにのばす。



のばしたパイの皮をめん棒に巻きつけて焼鍋の上にのせ、広げる。底とまわりにゆるみを入れてパイ皿に合わせる。

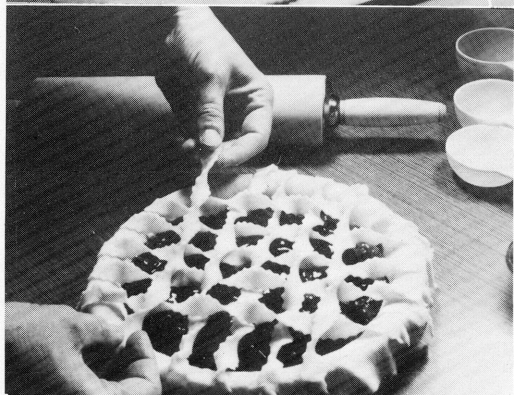


フルーツ・パイを作る時、上の皮は、蒸気抜きができるように写真のような穴をあける。

## ラティス・トップ（格子模様）



パイの皮をのぼし1.2センチの巾、30センチの長さに切る。



上のものをフルーツパイの上に格子模様に並べる。各々間隔は2.5センチにする。端は下のパイ皮と一緒に折り曲げる。



パイのふちは写真の様にカールする。

# ケラム・クラスト CRUMB CRUST



ビスケットをめん棒でのばす。



バターと砂糖を加えてよくまぜ  
る。



バターをひいたパイ皿にしっか  
りおして入れ冷やす。



## クラム・クラスト CRUMB CRUST

### 作 り 方

---

---

ビスケット	150グラム (カップ $1\frac{1}{4}$ ~ $1\frac{1}{2}$ )
溶かしたバター	カップ $\frac{1}{2}$
粉砂糖または砂糖	カップ $\frac{1}{4}$

---

---

- ビスケットをめん棒でつぶす。
- よくつぶれ粉になったものにバターと砂糖を加えてよくまぜる。
- これをバターをぬったパイ皿にしっかりおして入れ冷やす。

## レモン・パイ・クラスト LEMON PIE CRUST

### 作 り 方

---

---

レモンジュース	大匙 2
水	大匙 2 (または卵黄 1 個)
おろしたレモンの皮	小匙 1
砂 糖	大匙 $\frac{1}{2}$
粉	カップ 2
塩	小匙 1
バター	カップ $\frac{3}{4}$

---

---

- 粉と塩をふるい、レモンの皮と砂糖を入れてまぜる。そこへバターを入れ2本のナイフまたはペイストリーブレンダーで切るようにしてグリーンピース位の大きさになるまでまぜる。水とレモンジュースを少しずつ入れながらフォークで軽くまぜる(卵黄を使うとき水は使わない)。これを1つのボールの形にする。
- 軽く粉をふったテーブルの上でこれをのばしパイ皿に入れ、縁をきれいに切る。フォークでパイの皮に無数の穴をあける。
- 232度C (450度F) のオーブンで15分間焼く。



## オレンジ・パイ・クラスト ORANGE PIE CRUST

### 作 り 方

---

---

オレンジジュース	.....大匙 4
砂 糖	.....大匙 1
おろしたオレンジの皮	.....小匙 1/2
粉	.....カップ 2
塩	.....小匙 1
バター	.....カップ 3/4

---

---

- 砂糖, おろしたオレンジの皮, 粉, 塩を一緒にし, バターを入れて2本のナイフまたはペイストリーブレンダーで切るようにしてグリーンピース位の大きさになるまでまぜる。オレンジジュースを小匙1ずつ入れてフォークでまぜる。これを1つのボールの形にする。
- 軽く粉をふったテーブルの上でのばしパイ皿に入れ縁をナイフできれいに切る。フォークで沢山の穴をパイの皮にあげ, 232度C (450度F) のオーブンで15分間焼く。

## チョコレート・クランチ・パイ・シェル CHOCOLATE CRUNCH PIE-SHELL

### 作 り 方

---

---

インスタントココア	.....小匙 2
熱 湯	.....大匙 3
ミルク	.....小匙 1
クリスコまたはバター	.....大匙 7
粉	.....カップ 1 1/4
塩	.....小匙 1/2
細く切ったチップチョコレート	.....大匙 1 1/2

---

---

- ココアと熱湯を一緒にしこれにミルク, クリスコを加えフォークでよくまぜる。粉と塩と一緒にふるい, 前のものに加える。
- 1つのボール状にまるめ, 30センチ四方の2枚の油紙の間にはさんで紙の上からめん棒でのばす。パイ皿の大きさにのばした時上の紙をとってチップチョコレートをつりかけ再び紙をのせてのばす。紙をとるパイ皿に入れる時チップ・チョコレートは上部にくる様にする。フォークで無数に穴をあげ, ふちに飾りをする。
- 232度C (450度F) のオーブンで14~19分間焼く。

## ナッツ・クラスト

### NUT CRUST

#### 作 り 方

- 刻んだくるみカップ  $\frac{1}{4}$  をパイの皮 (397ページ) のこねたものに加える。
- この皮はパンプキンパイまたはクリームパイ等に用いる。

## パイナップル・ココナッツ・パイ・シェル

### PINEAPPLE-COCONUT PIE SHELL

#### 作 り 方

---



---

クリスコまたはバター	大匙 7
温かいパイナップルジュース	大匙 3
ミルク	小匙 1
ふるった粉	カップ $1\frac{1}{4}$
塩	小匙 $\frac{1}{2}$
切ったココナッツ	大匙 4

---



---

- クリスコまたはバターをボールに入れ、温かいパイナップルジュースとミルクを加えよくまぜる。粉と塩を一緒にふるい、前のものに加えてこねる。1つのボール状にまるめ30センチ四方の2枚の油紙の間にはさんで紙の上からめん棒でのばす。
- 上の紙を取り大匙2のココナッツをふりかけもう一度紙をのせてのばす。同じことを反対側にもする。紙を取ってパイ皿に入れ、ふちを飾ってフォークで全体に無数の穴をあける。232度C (450度F) のオーブンで12～15分間焼く。

## マリング・シェル

### MERINGUE SHELL

#### 作 り 方

---



---

卵 白	3 個
酒石英	小匙 $\frac{1}{4}$
砂 糖	カップ 1
ヴァニラエッセンス	小匙 $\frac{1}{2}$

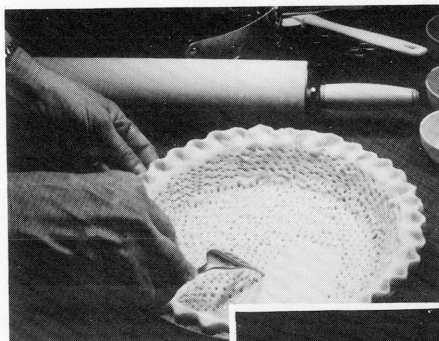
---



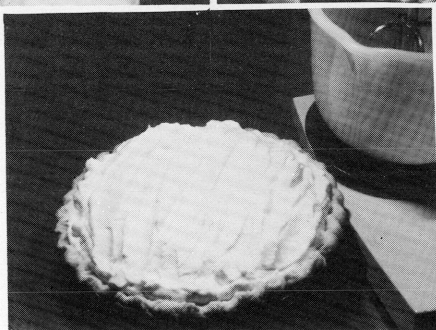
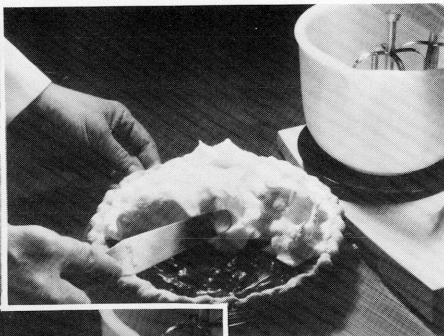
---

- 卵白と酒石英を一緒にかたくなるまで泡立てる。これに砂糖を少しずつ加えて続けて泡立てる。ヴァニラを加えて更に泡立て続ける。
- 油をひいた焼鍋に直径8センチ位の貝がらの形にして、5センチ間隔に並べる。
- 135度C (275度F) のオーブンで45～60分間焼く。こがさないように注意する。指でさわってみてかたくなっていればよい。
- 新鮮な果物と生クリームを貝がらの中に入れて供する。
- 大きさは好みに合わせて作ればよい。

## マリングとクリームパイの作り方



パイの皮だけを焼く場合はフォークで写真のように無数の穴をあける。



きつね色になるまで焼く。

熱いフィリングの上にマリングを拡げる。フィリングが見えないようにパイ皮のふちにくっつける（マリングが縮むのを防ぐ）。

## マ リ ン グ

### MERINGUE

#### 作 り 方

塩	.....	小匙 $\frac{1}{4}$
卵 白	.....	3 個
砂 糖	.....	大匙 6

- 卵白と塩を一緒にし、かたくなるまでよく泡立てる。そこに砂糖を大匙1ずつ加えながら泡立て続ける。よくつやが出て、卵白がピンと立つ様になればよい。

- クリームパイ等の上にかけて204度C(400度F)のオーブンで8～10分間焼く。

## マ リ ン グ

### MERINGUE

#### 作 り 方

---

---

卵 白	..... 3 個
酒石英	..... 小匙 ¼
砂 糖	..... 大匙 6
ヴァニラエッセンス	..... 小匙 ½

---

---

- 卵白を少し泡立て、そこに酒石英を加えかたくなるまで泡立てる。次に砂糖を少しずつ加え泡立て続ける。最後にヴァニラを加える。
- マリングはパイの中身（フィリング）の熱いうちにその上にぬり、フィリングが見えないようにぬることが大切である。
- 204度C（400度F）のオーブンで8～10分間焼く。
- マリング・パイを切る時は短いナイフを水にぬらして切ると切りやすい。

## フラッフィ・マリング

### FLUFFY MERINGUE

#### 作 り 方

---

---

砂 糖	..... カップ ½
塩	..... 小匙 ¼
水	..... カップ ¼
酒石英	..... 小匙 ¼
泡立てた卵白	..... 2 個
ヴァニラエッセンス （またはアーモンドエッセンス）	..... 小匙 ½ ..... 小匙 ¼

---

---

- 卵白、エッセンス以外の材料を全部一つの鍋に入れ全体が糸をひくようになるまで煮る。温度計があれば111度C（232度F）。
- 火からおろしてよく泡立てた卵白の中に少しずつ入れ、続けて泡立てる。かたくなるまで泡立てること。
- 最後にヴァニラまたはアーモンドエッセンスを加える。

フルーツ・パイ・ア・ラ・モード  
FRUIT PIE A LA MODE

作 り 方

- フルーツ・パイの上にひとすくいのアイスクリームをのせる。

ガーニッシュ・フォー・プレーン・ホイップド・クリーム  
GARNISHES FOR PLAIN WHIPPED CREAM

作 り 方

- 泡立てた生クリームの上に下のものから一つを選んでふりかけ飾る。
- 焼いたココナッツ, けずったチョコレート, チップチョコレート, 焼いた薄切りアーモンド, 刻んだくるみ, その他の果物。

ホイップド・クリーム・トッピング  
WHIPPED CREAM TOPPING

作 り 方

---

---

生クリーム……………カップ½  
粉砂糖……………大匙1  
ヴァニラエッセンス……………小匙¼

---

---

- 生クリームを泡立て, 粉砂糖, ヴァニラを加える。
- パイの飾り等に用いる。

パーティ・トッピング  
PARTY TOPPING

作 り 方

- 刻んだくるみ, またはデイツ, またはおろしたオレンジの皮と泡立てた生クリームをまぜる。
- パイの飾り等に用いる。

ブラウン・シュガー・ホイップド・クリーム・トッピング  
BROWN SUGAR WHIPPED CREAM TOPPING

作 り 方

---

---

生クリーム……………カップ½  
赤砂糖……………大匙1  
にくづく……………ひとつまみ

---

---

- 生クリームを泡立て赤砂糖, にくづくを加える。
- パンプキンパイ等に用いる。