

アップル・パイ

APPLE PIE



アップル・パイ

りんご	4～6個
砂糖	カップ $\frac{3}{4}$
粉	大匙2
塩	小匙 $\frac{1}{8}$
肉桂	小匙 $\frac{1}{2}$
パイの皮	(2段のもの)
バター	大匙2

作り方

- りんごの皮、芯をとり薄く切る。
- 砂糖、粉、塩、肉桂をよくまぜる。これとうすく切ったりんごとをまぜる。
- パイの皮(397ページ)を作り、パイ皿に入れ、この中にりんごを形よく並べるところどころにバターを落す。
- パイの上の皮をかぶせ、ふちを整える。
- 204度C(400度F)のオーブンで40～50分焼く。
- りんごの酸味を増したい時には小匙1のレモンジュースを加えるとよい。
- 焼きあがったパイを少し冷やしてから、適当な大きさに切る。熱いうちに切ると形がくずれるから注意すること。

アップル・クラム・パイ

APPLE CRUMB PIE

作り方

パイの皮	(1段のもの)
りんご	4～6個
砂糖	カップ $\frac{1}{2}$
肉桂	小匙1
砂糖	カップ $\frac{1}{2}$
粉	カップ $\frac{3}{4}$
バター	カップ $\frac{1}{4}$

- パイの皮1段のもの(397ページ)を作る。
- りんごを洗い皮をむいて $\frac{1}{8}$ に切って芯を取る。パイの皮にりんごを並べる。カップ $\frac{1}{2}$ の砂糖と肉桂を一緒にしてりんごの上にもふりかける。カップ $\frac{1}{2}$ の砂糖と粉とを一緒にふるいバターを入れて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の大きさになる程度までまぜる。これをりんごの上にもふりかける。
- 204度C(400度F)のオーブンで40～50分間焼く。

アップル・スコッチ・パイ

APPLE SCOTCH PIE

作り方

切ったりんご	……………	カップ 5
赤砂糖	……………	カップ 1
水	……………	カップ $\frac{1}{4}$
レモンジュース	……………	大匙 1
ふるった粉	……………	カップ $\frac{1}{4}$
砂糖	……………	大匙 2
ヴァニラエッセンス	……………	小匙 1
塩	……………	小匙 $\frac{1}{4}$
バター	……………	大匙 3
パイの皮	……………	(2段のもの)

- パイの皮2段のもの(397ページ)を作る。
- りんご、赤砂糖、水、レモンジュースを一緒に鍋に入れ、りんごが柔らかくなるまでゆっくり煮る(7~8分間)。
- 粉と砂糖を一緒にし、柔らかくなったりんごに加えてまぜる。かたくなるまでたえずかきまぜながら煮る(2分間)。
- 火からおろしてヴァニラ、塩、バターを加えて室温まで冷やす。
- これをパイの皮に入れもう1枚のパイの皮を上のにせ、ふちを整えて上に蒸気ぬきの穴をあけて218度C(425度F)のオーブンで40~45分間焼く。

フレンチ・アップル・パイ

FRENCH APPLE PIE

作り方

りんご	……………	4~6個
パイの皮	……………	(1段のもの)
砂糖	……………	カップ $\frac{1}{2}$
肉桂	……………	小匙 1
砂糖	……………	カップ $\frac{1}{2}$
粉	……………	カップ 1
バター	……………	カップ $\frac{1}{2}$

- りんごの皮をむき、 $\frac{1}{8}$ に切って芯をとる。
- パイの皮(397ページ)を作り、パイ皿に入れ、これにりんごを並べて入れる。
- カップ $\frac{1}{2}$ の砂糖と肉桂をまぜ、りんごの上にふりかける。
- カップ $\frac{1}{2}$ の砂糖と粉を一緒にふるい、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の様な大きさになるまでまぜる。これをりんごの上にふりかける。
- 232度C(450度F)のオーブンで10分間焼き、177度C(350度F)のオーブンで40分間またはりんごが柔らかくなるまで焼く。

ストラツリ・タッピング・フォー・アップル・パイ
STREUSEL TOPPING FOR APPLE PIE

作 り 方

赤砂糖	……………	カップ ½
粉	……………	大匙 2
肉 桂	……………	大匙 2
溶かしたバター	……………	大匙 2
切ったくるみ	……………	カップ ¼

- 全部の材料をよくまぜ、焼いてないアップル・パイ（1段のもの）の上にふりかけ232度C（450度F）のオーブンで10分間、191度C（375度F）で35分間続けて焼く。

ピ ー チ・パ イ
PEACH PIE

作 り 方

パイの皮	……………	(2段のもの)
砂 糖	……………	カップ 1
粉	……………	カップ ¼
肉 桂	……………	小匙 ½
きった桃	……………	カップ 4
バター	……………	大匙 1 ½

- 砂糖、粉、肉桂を一緒によくまぜ、桃の上にふりかけ、かるくまぜる。
- パイの皮(397ページ)を作り、1枚をパイ皿に敷き、桃を入れ適当にバターをのせる。そしてもう1枚のパイの皮を上にかぶせ、中央に模様をかねた蒸気抜き穴をあける。
- 218度C(425度F)のオーブンで約35分間焼く。
- パイの皮がきつね色になり、穴から汁が出てきたらよい。
- 少し冷やしてから切って供する。

チェリー・パイ CHERRY PIE

作り方



ラティス・トップ・フルーツ・パイ

パイの皮……………(2段のもの)
砂糖……………カップ1½
粉……………カップ½
サワーチェリー……………カップ4
アーモンドエッセンス……………4 滴
バター……………大匙1½

- 作り方は、ピーチ・パイ(409ページ)と同じ。
- サワーチェリーは、種子をとり除いて使用する。

グレープ・パイ GRAPE PIE

作り方

パイの皮……………(2段のもの)
大粒のぶどう……………カップ5½
砂糖……………カップ1½
粉……………カップ¼
レモンジュース……………小匙1¼
塩……………小匙¼
バター……………大匙1½

- パイ皮(397ページ)を作る。
- ぶどうの皮を取り、残しておく。中身を鍋に入れて(水は全然入れない)火にかけ煮る。これをすぐ網に入れ熱いうちにこして種子をとる。
- こしたものと残しておいた皮を一緒にして砂糖と粉を加えかるくまぜる。これに上からレモンジュースと塩をふりかけてパイの皮の中に入れ、その上にバターを適当にのせる。さらに上からもう1枚のパイの皮をかぶせところどころに模様のように穴をあけ218度C(425度F)のオーブンで35分間位焼く。
- 少し温いうちに供する。

ストラッソ・クリーム・ピーチ・パイ
STREUSEL CREAM PEACH PIE

作り方

パイの皮(1段のもの)
¼切り桃カップ 4
砂糖カップ½
にくづく小匙½
卵1 個
クリーム大匙 2
赤砂糖カップ¼
粉カップ½
バターカップ¼

- パイの皮(397ページ)を作る。
- パイの皮の中に¼に切った桃を並べ、その上に砂糖とにくづくをまぜたものをふりかける。
- 卵とクリームをよく泡立て桃の上にかける。
- 赤砂糖, 粉, バターを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よくまぜ、これを一番上にふりかける。
- 218度C(425度F)のオーブンで35~45分間焼く。
- 少し冷えてから適当な大きさに切って供する。

ストローベリー・パイ
STRAWBERRY PIE

作り方

パイの皮(2段のもの)
砂糖カップ 1~1½
粉カップ¾
肉桂小匙½
いちごカップ 4
バター大匙 1½

- ピーチ・パイ(409ページ)と同じ。

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

作 り 方

パイの皮(1段のもの)
いちごカップ 4
水カップ $\frac{3}{4}$
砂糖カップ 1
コンスターチ大匙 3
水カップ $\frac{1}{2}$
柔らかいクリームチーズ	...90グラム

- パイの皮(397ページ)を作ってフォークで無数の穴をあけて焼く。
- いちごを洗って水をきりへたをとる。いちごカップ 1と水カップ $\frac{3}{4}$ を一緒にして火にかけ沸騰しはじめから続けて3分間煮る。
- 砂糖とコンスターチを水カップ $\frac{1}{2}$ に入れてよくまぜ、これをいちごの中に入れ、たえずかきまぜながら1分間沸騰させる。火からおろして冷やす。
- パイの皮の中にクリームチーズをぬり、生のいちごをカップ $\frac{2}{3}$ 入れ、その上に煮たいちごをかけ、その上をカップ $\frac{1}{2}$ の生のいちごで飾る。
- これを2時間位冷やしてかため、甘味をつけて泡立てた生クリームまたはアイスクリームと一緒に供するとよい。

ピーナッツ・オア・ピカン・パイ PEANUT OR PECAN PIE

作 り 方

卵 3 個
砂糖カップ $\frac{3}{4}$
塩小匙 $\frac{1}{2}$
溶かしたバターカップ $\frac{1}{2}$
コーンシロップカップ 1
ピーナッツまたはピカン	...カップ 1
パイの皮(1段のもの)

- パイの皮(397ページ)を作る。卵、砂糖、塩、溶かしたバター、コーンシロップをミキサーでまぜる。これにピーナッツまたはピカンを加える。これを焼いてないパイの皮の中に入れ191度C(375度F)のオーブンで40~50分間焼く。
- ピーナッツまたはピカンの代りにくるみを使ってもよい。

パンプキン・パイ PUMPKIN PIE

作り方

パイの皮……………(1段のもの)
 茹でてつぶした南瓜……カップ1½
 砂糖……………カップ¾
 塩……………小匙½
 生姜の粉……………小匙½～1
 肉桂……………小匙1～1½
 にくづく……………小匙¼～½
 クローブ……………小匙¼～½
 泡立てた卵……………3個
 ミルク……………カップ1¼
 濃縮ミルク……………カップ¾

- パイの皮(397ページ)を作る。
- 南瓜, 砂糖, 塩, 生姜の粉, 肉桂, にくづく, クローブを一緒にまぜる。
- これに卵, ミルク, 濃縮ミルクを加えてよくまぜる。
- これをパイの皮に入れて204度C(400度F)のオーブンで50分間焼く。

カスタード・パイ CUSTARD PIE

作り方

パイの皮……………(1段のもの)
 卵……………4個
 砂糖……………カップ¾
 塩……………小匙½
 にくづく……………小匙¼
 沸騰点近くまで温めた
 ミルク……………カップ2¾
 ヴァニラエッセンス……………小匙1

- パイの皮(397ページ)を作る。
- 卵を泡立て, 砂糖, 塩, にくづく, ミルク・ヴァニラを入れて泡立てる。これをパイの皮の中に入れ232度C(450度F)のオーブンで15分間焼き, あと177度C(350度F)に温度をさげて, 10～15分間焼く。
 (注意) 長時間焼くと味がなくなる。
 ナイフを突きさして, 焼け具合をみる。ナイフにパイの中身がついてくる時はまだ焼きたらない。

ココナッツ・カスタード・パイ COCONUT CUSTARD PIE

作り方

- カスタード・パイ（413ページ）と同じ。
- 但し、にくづくの代りに切ったココナッツをカップ1入れる。
パイの上にもココナッツをふりかける。

ファッジ・トッピング・カスタード・パイ FUDGE-TOPPED CUSTARD PIE

作り方

- カスタード・パイ（413ページ）と同じ。
- 供する前に冷えたカスタード・パイの上に次に記すファッジ・トッピングをぬる。

ファッジ・トッピング

作り方

粉砂糖	カップ $\frac{1}{2}$
塩	小匙 $\frac{1}{8}$
クリーム	大匙2
{ ココア	大匙3
{ 溶かしたバター	大匙3
または { 甘味のない純チョコ	30グラム
{ コレートを	大匙2
{ バター	大匙2

- 全部の材料を一緒によくまぜる。
- チョコレートを扱う場合はチョコレートとバターを一緒に溶かしてから全部のものをまぜる。

スリップ・スライド・カスタード・パイ SLIP-SLIDE CUSTARD PIE

作り方

- パイの皮（1段のもの）(397ページ)を作る。
- パイの皮にフォークで多くの穴をあけ246度C（475度F）のオーブンで8～10分焼く。
- カスタード・パイ（413ページ）を作り、パイの皮と同じ大きさの油をひかないパイ皿に入れ、191度C（375度F）のオーブンで30～35分焼く。
（ナイフを突きさして焼き具合をみること）
- 焼き上がったならばオーブンから出して少し冷やし、周囲をナイフでとり、焼いたパイの皮に入れる。
（供する前に数分間おいておくこと）

クリーム・パイ CREAM PIE

作り方

コンスターチ……………	カップ $\frac{1}{4}$
砂糖……………	カップ $\frac{1}{8}$
塩……………	小匙 $\frac{1}{4}$
温いミルク……………	カップ2
軽く泡立てた卵黄……………	3 個
バター……………	大匙2
ヴァニラエッセンス……………	小匙 $\frac{1}{2}$
パイの皮……………	(1段のもの)
泡立てた卵白……………	3 個
砂糖……………	大匙6

- パイの皮（397ページ）を作り焼いておく。
- コンスターチ、砂糖、塩を一緒にまぜる。これに温いミルクを少しずつ加えてよくまぜる。火にかけクリーム状になるまでたえずかきまぜる。
- フォークで軽く泡立てた卵黄の中にクリーム状になったものを少し入れてまぜ、このまぜたものをもとのクリーム状のものの中に入れてまぜる。これを再び火にかけ1分間絶えずかきまぜながら煮る。次にバターとヴァニラを加えて少し冷やし、これを焼いたパイの皮の中に注ぐ。卵白をよく泡立て砂糖を少しずつ加え更に泡立続けて作ったマリングをクリームの上にクリームが見えなくなる様におき、177度C（350度F）のオーブンで12～15分間焼く。

バナナ・クリーム・パイ

BANANA CREAM PIE

作り方

- パイの皮1段もの(397ページ)を作り焼いておく。
- 2~3本のバナナを薄く切り、焼いたパイの皮に入れる。
- 後はクリーム・パイ(415ページ)と同じようにする。

チョコレート・クリーム・パイ

CHOCOLATE CREAM PIE

作り方

- クリーム・パイ(415ページ)と同じ。
- 但し、砂糖カップ $\frac{1}{2}$ とバター大匙2の代りに砂糖カップ $\frac{3}{4}$ とバター大匙3とココア大匙6~8を使う。ココアは砂糖と一緒にしてから使う。
- または甘味のない純チョコレート60グラムと砂糖カップ $\frac{3}{4}$ を使ってもよい。この時チョコレートはミルクで溶かす。

ココナッツ・クリーム・パイ

COCONUT CREAM PIE

作り方

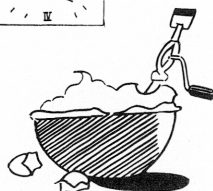
- クリーム・パイ(415ページ)と同じ。
- 但し、ココナッツカップ $\frac{1}{4}$ をクリームに入れる。マリングの上にもカップ $\frac{1}{4}$ のココナッツをふりかける。

パイナップル・クリーム・パイ

PINEAPPLE CREAM PIE

作り方

- クリーム・パイ(415ページ)と同じ。
- クリームの中にカップ $\frac{1}{2}$ の汁気をきって刻んだパイナップルを入れる。



卵白は使う寸前に泡立てる。早く泡立てておくと泡が消えもとにもどる。

チョコレート・シュフォン・パイ CHOCOLATE CHIFFON PIE

作り方

- パイの皮 (397ページ) を作り焼く。
- ゼラチン、砂糖、塩、水と一緒によく混ぜこの中にチョコレートを細かくして入れ中火にかけてチョコレートが溶けるまで煮る。火からおろしてこれを少しだけ卵黄の中に入れて混ぜ、それをもとの鍋にもどして混ぜる。再び火にかけ沸騰する寸前までたえずかき混ぜながら煮る。火からおろし、すぐに冷水につけて少しもり上がる程度のかたさになるまで冷やす。ヴァニラを加えて混ぜる。
- 卵白と酒石英をかたくなるまで泡立て砂糖を少しずつ入れながら続けて泡立てる。これを前のものに加えて軽くかき上げる。次に泡立てた生クリームを加えて軽くかき上げる。
- 焼いたパイの皮またはクラム・クラストに入れ冷蔵庫でかたまるまで冷やす (2時間程度)。
- 甘味のある生クリームで飾り削ったチョコレートをふりかけてもよい。

パイの皮	(1段のもの)
ゼラチン	大匙1
砂糖	カップ $\frac{1}{2}$
塩	小匙 $\frac{1}{2}$
水	カップ1 $\frac{1}{2}$
甘味のない純チョコレート	56グラム
軽く泡立てた卵黄	3 個
ヴァニラエッセンス	小匙1
卵白	3 個
酒石英	小匙 $\frac{1}{2}$
砂糖	カップ $\frac{1}{2}$
生クリーム	カップ $\frac{1}{2}$

ココア・シュフォン・パイ COCOA CHIFFON PIE

作り方

- パイの皮 (397ページ) を作り焼く。
- ゼラチンと水と一緒に5分間おいておく。二重鍋の内鍋に砂糖、ココア、塩を入れよく混ぜる。これに少しずつミルクを加えて火にかける。沸騰してから3分間煮て火からおろし、大匙4だけ卵黄の中に入れてよく混ぜる。これをもともどしてよく混ぜ二重鍋式にして火にかけ、かたくなるまでたえずかき混ぜながら煮る (3~5分間)。
- 火からおろしてゼラチンを加え溶けるまで混ぜる。次にヴァニラを加える。
- 冷蔵庫または氷水で冷やす。時々よく混ぜながらもり上がる程度のかたさになるまで冷やす。
- 卵白をよく泡立て砂糖を少しずつ加えて続けて泡立てる。これをもり上がる程度のかたさになったものに加えて軽くかき上げる。
- 焼いたパイの皮に入れ2~3時間冷蔵庫に入れて冷やす。
- 甘味のある生クリームで飾る。

パイの皮	(1段のもの)
水	カップ $\frac{1}{4}$
ゼラチン	大匙1
砂糖	カップ $\frac{1}{2}$
ココア	カップ $\frac{1}{2}$
塩	小匙 $\frac{1}{4}$
ミルク	カップ $\frac{3}{4}$
軽く泡立てた卵黄	4 個
ヴァニラエッセンス	小匙1
よく泡立てた卵白	4 個
砂糖	カップ $\frac{1}{2}$

レモン・シュフォン・パイ LEMON CHIFFON PIE

作り方

パイの皮……………(1段のもの)
砂糖……………カップ $\frac{1}{2}$
ゼラチン……………大匙1
水……………カップ $\frac{3}{4}$
レモンジュース……………カップ $\frac{1}{4}$
卵黄……………4個
おろしたレモンの皮……………大匙1
卵白……………4個
酒石英……………小匙 $\frac{1}{2}$
砂糖……………カップ $\frac{1}{2}$

- パイの皮(397ページ)を作り焼く。
- 砂糖、ゼラチン、水、レモンジュース、卵黄を一緒にして中火にかけ沸騰するまでたえずかきまぜて煮る。火からおろしてレモンの皮を加えて冷やす(この時あまり冷やしすぎるとかたくなり卵白とまざらなくなるから、かたまらない様に注意すること。かたくなりすぎた時にはもう一度火にかけるとよい。濃いホワイト・ソースぐらいの濃さがよい)。
- 卵白と酒石英を一緒にかたくなるまで泡立て、砂糖を少しずつ入れながら泡立て続ける。この中に前に冷やしておいたゼラチンのまぜたものを入れてかき上げ、焼いたパイの皮に入れて2~3時間冷やしてかためる。

オレンジ・シュフォン・パイ ORANGE CHIFFON PIE

作り方

- レモン・シュフォン・パイ(418ページ)と同じ。
- 但し、レモンジュースと水の代わりにオレンジジュースを、レモンの皮の代わりにオレンジの皮を使う。

パイナップル・シュフォン・パイ PINEAPPLE CHIFFON PIE

作り方

- レモン・シュフォン・パイ(418ページ)と同じ。
- 但し、レモンジュースと水の代わりにパイナップルジュースを、レモンの皮の代りに汁をきって刻んだパイナップルをカップ $\frac{1}{2}$ 使う。

オレンジ・レモン・シュフォン・パイ

ORANGE-LEMON CHIFFON PIE



オレンジ・レモン・シュフォン・パイ

作り方

ゼラチン	小匙2
冷水	カップ1/4
塩	ひとつまみ
卵黄	3 個
砂糖	カップ1/4
レモンとオレンジジュース	カップ1/4
おろしたレモンとオレンジの皮	小匙1
砂糖	カップ1/4
泡立てた卵白	3 個
パイの皮	(1段のもの)

- パイの皮(397ページ)を作り焼いておく。
- ゼラチンを冷水につけ、柔らかくなるまでおいておく。
- 卵黄に塩を加え、かたくなるまで泡立てる。
- カップ1/4の砂糖をレモンとオレンジジュースに加えよくまぜこれを卵黄に加える。これを二重鍋に入れ弱火にかけて、スプーンにつく様になるまでたえずかきまぜながら煮る。火からおろし、これに柔らかくなったゼラチンを加え、すっかり溶けるまでかきまぜる。次におろしたレモン、オレンジの皮を加えて冷やす。
- 卵白をよく泡立てカップ1/4の砂糖を少しずつ入れながらかたくなるまで続けて泡立てる。これに冷やしておいたものを注いで軽くかきあげる。
- これを焼いたパイの皮に入れ冷蔵庫でよく冷やす。
- みかん、チェリーで美しく飾るとよい。

ストローベリー・シュフォン・パイ STRAWBERRY CHIFFON PIE

作り方

パイの皮……………(1段のもの)
砂糖……………カップ $\frac{3}{4}$
ゼラチン……………大匙1
つぶしたいちご……………カップ1
卵白……………3個
酒石英……………小匙 $\frac{1}{4}$
砂糖……………カップ $\frac{3}{4}$
泡立てた生クリーム……………1びん

- パイの皮(397ページ)を作り焼いておく。
- 砂糖,ゼラチン,いちごを一緒にしてたえずまぜながら沸騰するまで煮る。火からおろして水の中に鍋をつけて冷やす(どろっとするまで)。
- 冷やしている間に卵白と酒石英を一緒にして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。これに冷やしておいたいちごのまぜたものを加えてかき上げる。次に泡立てた生クリームを入れて軽くかき上げる。
- これを焼いたパイの皮に入れ,いちごで上を飾り2~3時間冷蔵庫で冷やす。

ココナッツ・シュフォン・パイ COCONUT CHIFFON PIE

作り方

ゼラチン……………大匙1
砂糖……………カップ $\frac{3}{4}$
塩……………小匙 $\frac{1}{4}$
卵黄……………3個
ミルク……………カップ1 $\frac{3}{4}$
ヴァニラエッセンス……………小匙1
ココナッツ……………カップ $\frac{3}{4}$
卵白……………3個
砂糖……………カップ $\frac{3}{4}$
パイの皮……………1段のもの

- パイの皮(397ページ)を作り焼く。
- ゼラチン,砂糖(カップ $\frac{3}{4}$),塩を二重鍋の内鍋に入れてまぜる。これに卵黄とミルクの泡立てたものを加えて沸騰湯のはいった外鍋にかけゼラチンが溶けるまで約5分間かきまぜながら煮る。
- 火からおろしてヴァニラを加えて時々まぜながらもり上がる程度のかたさになるまで冷やす。これにココナッツを加えてまぜる。
- 卵白をかたくなるまで泡立て砂糖カップ $\frac{3}{4}$ を少しずつ入れながら続けて泡立てる。
- 泡立てた卵白の中にゼラチンのまぜたものを加えて軽くかき上げる。
- これを焼いたパイの皮に入れ,生クリームやココナッツで飾って冷蔵庫に入れてかたまるまで冷やす。

ラム・シュフォン・パイ RUM CHIFFON PIE

作り方

ゼラチン……………大匙1
 砂糖……………カップ $\frac{1}{2}$
 塩……………小匙 $\frac{1}{2}$
 卵黄……………3個
 ミルク……………カップ $1\frac{1}{4}$
 生クリーム……………カップ1
 ラムエッセンス……………小匙2
 (またはラムまたはシェリー大匙3)
 切ったマルテノチェリー……………大匙1
 卵白……………3個
 砂糖……………カップ $\frac{1}{2}$
 パイの皮……………1段のもの

- パイの皮(397ページ)を作り焼く。
- ゼラチン、砂糖カップ $\frac{1}{2}$ 、塩を二重鍋の内鍋に入れてまぜる。これに卵黄、ミルク、生クリームのまぜたものを加えて沸騰湯のはいった外鍋にかけゼラチンが溶けるまで約5分間かきまぜながら煮る。
- 火からおろしてラムエッセンスまたはラムまたはシェリーを加えて時々まぜながらもり上がる程度のかたさになるまで冷やす。
- 卵白をかたくなるまで泡立て砂糖カップ $\frac{1}{2}$ を少しずつ入れながら続けて泡立てる。
- 泡立てた卵白の中にゼラチンのまぜたものとチェリーを加えて軽るくかき上げる。
- これを焼いたパイの皮に入れ、けずったチョコレート等で上を飾り、冷蔵庫に入れてかたまるまで冷やす。

エンジェル・パイ ANGEL PIE

作り方

- マリング・ネスツ(269ページ)またはマリング・シェル(403ページ)を好みの形に作り、その中央にレモン・タート・フィリング(270ページ)を作って入れ生クリームで飾り冷やす(供する前12時間)。

ストローベリー・エンジェル・パイ STRAWBERRY ANGEL PIE

作り方

- エンジェル・パイ(421ページ)と同じ。
- 但し、レモン・タート・フィリングの代りに次に記すストローベリー・クリーム・フィリングを入れる。

ストローベリー・クリーム・フィリング

- 甘味を付けたつぶしたいちごカップ1と泡立てた生クリームカップ2をかき上げる。

エンジェル・クリーム・パイ ANGEL CREAM PIE

作り方

チョコレート・克蘭チ・パイ・
シェル……………(1段のもの)
ゼラチン……………小匙1½
水……………大匙2
沸点近くまで温めたミルク
……………カップ1
砂糖……………カップ½
コンスターチ……………大匙2
塩……………小匙¼
よく泡立てた卵黄……………3 個
ヴァニラエッセンス……………小匙1
バター……………大匙1
泡立てた卵白……………3 個
生クリーム……………カップ½
ミルクチョコレート……………少々

- チョコレート・克蘭チ・パイ・シェル(402ページ)を作り焼く。
- 水とゼラチンを一緒にする。二重鍋に砂糖、コンスターチ、塩を入れよくまぜる。これにミルクを加えてまぜ、クリーム状になるまでたえずかきまぜながら煮る。更に15分間たえずかきまぜながら煮る。
- これを少し卵黄の中に入れてまぜ、全部もとの二重鍋にもどしてよくまぜ更に2分間煮る。火からおろしてゼラチンを入れ溶けるまでよくまぜヴァニラ、バターを加えて時々まぜながら冷やす。よく泡立てた卵白を入れて軽くかき上げる。次に泡立てた生クリームを加えて軽くかき上げる。
- これを焼いたパイの皮の中に入れて削ったチョコレートで飾り冷蔵庫で冷やす(2~3時間)。

ホワイト・クリスマス・パイ WHITE CHRISTMAS PIE

作り方

パイの皮……………(1段のもの)
砂糖……………カップ½
粉……………カップ¼
ゼラチン……………大匙1
塩……………小匙¼
ミルク……………カップ1¼
ヴァニラエッセンス……………小匙¼
アーモンドエッセンス……………小匙¼
卵白……………3 個
酒石英……………小匙¼
砂糖……………カップ½
生クリーム……………カップ½
刻んだココナッツ……………カップ1

- パイの皮(397ページ)を作り焼く。
- 砂糖、粉、ゼラチン、塩をまぜミルクを少しずつ入れて更にまぜる。
- これを中火にかけてたえずかきまぜながら1分間沸騰させる。
- 火からおろして冷やす(少しもり上がる程度のかたさになるまで)。
- ヴァニラとアーモンドエッセンスを加えてまぜる。
- 卵白と酒石英と一緒によく泡立て砂糖を少しずつ加えながら続けて泡立てる。これを前のものに加えてかき上げる。次によく泡立てた生クリームを加えて静かにかき上げる。最後にココナッツを入れてかき上げる。
- これを焼いたパイの皮に入れ上にココナッツをふりかけ3~4時間冷やす。いちごと一緒に供してもよい。

ストロベリー・スポンジ・パイ STRAWBERRY SPONGE PIE

作り方

パイの皮……………(1段のもの)
いちご……………カップ2
砂糖……………カップ $\frac{3}{4}$
ゼラチン……………大匙1
冷水……………カップ $\frac{1}{4}$
熱湯……………カップ $\frac{1}{2}$
レモンジュース……………大匙1
塩……………ひとつまみ
クリーム……………カップ $\frac{1}{2}$
泡立てた卵白……………2 個

- パイの皮 (397ページ) を作り焼く。
- いちごをつぶし、砂糖をふりかけ、30分間おいておく。冷水にゼラチンを入れ、柔らかくし、熱湯を加えて溶かす。
- いちごとレモンジュース、塩をゼラチンの中に入れてまぜる。少しかたくなったら泡立てたクリームとよく泡立てた卵白を入れて軽くかき上げ、パイの皮に入れて冷やす。
- 更にパイの上をクリームといちごで飾る。

レモン・マリング・パイ LEMON MERINGUE PIE



レモン・マリング・パイ

砂糖……………カップ $1\frac{1}{2}$
コンスターチ……………カップ $\frac{1}{2}$
水……………カップ $1\frac{1}{2}$
軽く泡立てた卵黄……………3 個
バター……………大匙3
レモンジュース……………カップ $\frac{1}{4}$
おろしたレモンの皮……………大匙1
焼いたパイの皮……………(1段のもの)
マリング……………(404ページ)

作り方

- パイの皮 (397ページ) を作り焼く。
- 砂糖、コンスターチを一緒に鍋に入れ、少しずつ水を加えながらまぜる。弱火にかけどろっとするまでたえずかきまぜながら煮て1分間沸騰させる。
- この半分を少しずつ泡立てた卵黄の中に入れてまぜ、これを残りのコンスターチの煮たものに加えてまぜる。再び火にかけ絶えずかきまぜながら1分間沸騰させる。次にバターを入れてまぜる。
- 火からおろしておろしたレモンの皮を加え、レモンジュースを1滴ずつ続けて入れなめらかになるまでよくまぜる (レモンジュースはかならず火からおろして入れること)。これを焼いたパイの皮に入れこのフィリングの熱いうちにマリングをぬり、マリングがきつね色になるまで (約8分間) 焼く。
(レモンジュースは1滴ずつ加えるのであるが熱いうちに全部加えてしまわなくてはならない。)

オレンジ・マリング・パイ ORANGE MERINGUE PIE

作り方

パイの皮……………(1段のもの)
砂糖……………カップ1
コンスターチ……………カップ $\frac{1}{4}$
オレンジジュース……………カップ $1\frac{1}{2}$
泡立てた卵黄……………2 個
バター……………大匙2
マリング……………(404ページ)

- パイの皮(397ページ)を作り焼く。
 - 砂糖, コンスターチを一緒に鍋に入れ少しずつオレンジジュースを加えながらまぜる。弱火にかけ, どろっとするまでたえずかきまぜながら煮て1分間沸騰させる。
 - この半分を少しずつ泡立てた卵黄の中に入れてまぜる。このまぜたものをもとにもどしてまぜ, 再び火にかけてたえずかきまぜながら1分間沸騰させる。次にバターを加えてまぜる。
- 火からおろして焼いたパイの皮に入れ, このフィリングの熱いうちにマリングを全体にぬりマリングがきつね色になるまで(約8分間)焼く。

パイナップル・マリング・パイ PINEAPPLE MERINGUE PIE

作り方

パイの皮……………(1段のもの)
砂糖……………カップ1
コンスターチ……………カップ $\frac{1}{4}$
水……………カップ $\frac{1}{2}$
パイナップルジュース……………カップ1
卵黄……………3 個
バター……………大匙3
レモンジュース……………大匙1
おろしたレモンの皮……………小匙 $1\frac{1}{4}$
刻んだパイナップル……………カップ $1\frac{1}{4}$
マリング……………(404ページ)

- レモン・マリング・パイ(423ページ)と同じ。
- 但し, 水カップ $1\frac{1}{2}$ の代りに水カップ $\frac{1}{2}$ とパイナップルジュースカップ1を使う。
- フィリングが出来た時に刻んだパイナップルを入れる。

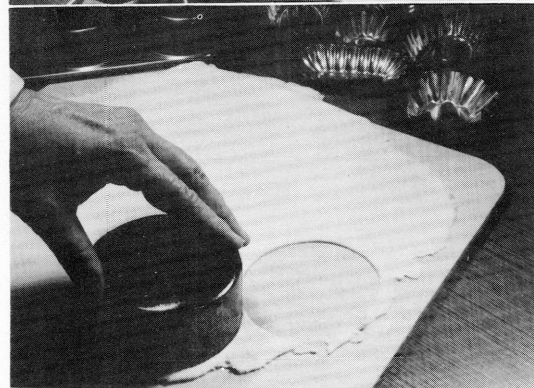
ターツの作り方



カップケーキの焼鍋の裏（底辺と側辺）を写真の様に計る。



計った長さと同じ長さの直径をもったお皿，ボール等を選ぶ。



のばしたパイ皮の上にお皿またはボールを置きまわりを切る。これを写真の様にカップケーキの焼鍋の裏にくっつけ、フォークで沢山の穴をあける。（縮まない様にするするため）

ココナッツ・ターツ

COCONUT TARTS

作り方

砂糖	……………	カップ 1
コンスターチ	……………	大匙 2
塩	……………	小匙 1/2
水	……………	カップ 1
軽く泡立てた卵黄	……………	3 個
バター	……………	カップ 1/4
ヴァニラエッセンス	……………	小匙 1
レモンジュース	……………	小匙 2
ココナッツ	……………	カップ 1
切ったアーモンド	……………	カップ 1/4
トーストココナッツ	……………	カップ 1/4
パイの皮	……………	(1段のもの)

- パイの皮(397ページ)を作り、テーブルの上でうすくのばす。
- 小さいカップケーキの焼鍋の外にうすくのばしたパイの皮で厚さ2～3ミリ位のカップケーキ型と同じものを作り、縮まない様にフォークで全体に穴をあけて246度C(475度F)のオーブンで7～8分間きつね色になるまで焼く。
- 砂糖、コンスターチ、塩を一緒によくまぜ、これに水を少しずつ加えて更によくまぜる。これを中火にかけてたえずかきまぜながら沸騰するまで煮て1分間続けて沸騰さす。
- 火からおろして半分だけ卵黄の中に入れてまぜ、これを全部もともどして、再び火にかけてたえずかきまぜながら1分間煮る。火からおろしてバター、ヴァニラ、レモンジュース、ココナッツ、アーモンドを入れてまぜる。
- これをパイの皮で作って焼いたカップケーキ型に入れてトーストココナッツを上にもりかける。
- ココナッツをトーストする時は浅い焼鍋に入れ、191度C(375度F)のオーブンできつね色になるまでたえずかきまぜながら焼く。

サウザン・チェス・ターツ

SOUTHERN CHESS TARTS

作り方

パイの皮	……………	(1段のもの)
赤砂糖	……………	カップ 1/2
砂糖	……………	カップ 1/4
粉	……………	小匙 1 1/2
卵	……………	1 個
ミルク	……………	大匙 1
ヴァニラエッセンス	……………	小匙 1/2
溶かしたバター	……………	カップ 1/4
切ったくるみ	……………	カップ 1/2

- パイの皮(397ページ)を作ってめん棒でのばし、最も小さいカップケーキ型の中に入れ厚さ3ミリ位でその型と同じ型のものを作る。
- 赤砂糖、砂糖、粉を一緒にもまぜ卵、ミルク、ヴァニラ、バターを加えてよくまぜる。最後にくるみを入れてかき上げる。
- これを最初に作った焼いてないカップケーキの型に入れ218度C(425度F)のオーブンで15～20分間焼く。