

ポルトガルの伝統的なレシピ: パステイジ ナータ (カスタードタルト)

について



写真: shutterstock@Natalia Mylova

材料 パイ生地水 650g小麦粉 1kgパイ生地用マーガリン (ソフト) 800gクリームカスタード牛乳 1L小麦粉 150g コーンフラワー 40g 卵の黄身 12個卵 1個

砂糖シロップ 砂糖 1kg水 500gシナモンスティック 1本レモンの皮 1個分 作り方小麦粉を水で練り、ボール状の生地にする。15分寝かせる。生地をローラーで四角形に伸ばし、ひし形にマーガリンを塗り、生地が重ならないように縁を閉じる (パイ生地と同じ技術)。2度ひっくり返し、ひっくり返す度に15分間生地を休ませる。生地をローラーで伸ばして薄くし、表面全体に水を薄く塗る。タルトの形に生地を伸ばす。円形に打ち抜き型に置く。10分寝かせる。濡れた指を使って、型の上端よりわずかに高くなるまで生地を伸ばす。保存する。シロップ用には、全ての材料を3分間沸騰させるだけでよい。保存する。銅鍋でクリームカスタードを作る。200mlの牛乳と小麦粉を混ぜ、残りの800mlを別の鍋で沸騰させる。沸騰した牛乳で小麦粉の混合物を少し温めてから、残りを混ぜる。混合物を濃くなるまで (銅鍋で) 煮詰める。火から離し、砂糖シロップを混ぜる。卵と黄身を加える。パイ生地の型に充填し、300 / 350 のオーブンで、生地が金色になり、カスタードがキャラメル状になるまで焼く。注: フィリングを沸騰させないこと。

* マリア・デ・ルルド・モデスト (Maria de Lourdes Modesto) の伝統的なレシピをもとに、リスボン (Lisboa) の観光・ホテルビジネススクールが提供するレシピ。