

チキンポットパイ

(第10回ジムドッジ アメリカンベーキングセミナー)



A. フィリング

<配合>

材料	%
鶏肉(2cm角)	100
セロリ(細かく刻む)	40
しいたけ(1cm角)	30
セージ(乾燥)	0.2
小麦粉(カメリア)	5
食塩	1
コショウ	0.5
鶏肉の煮汁	60

<工程>

1. 鶏肉、野菜、小麦粉を混ぜる。
2. セージと食塩とコショウを加え、混ぜ合わせる。
3. アルミのケースに上記のフィリングを入れ、鶏肉の煮汁を注ぐ。

B. ビスケットクラスト

<配合>

材料		ベーカースパーセント(%)	
生地	小麦粉(カメリア)	500g	70
	小麦粉(バイオレット)		30
	ベーキングパウダー	5	
	食塩	ベーカースパーセントで	1.3
	ショートニング	小麦粉500gを	50
	ウォールナッツ	100%として計算して	30
	牛乳	ください。	25

<工程>

1. 捏ね機を使い、小麦粉・ベーキングパウダー、食塩を混ぜる。
2. ショートニングを加え、ソボロ状になるまで混ぜる。
3. ウォールナッツを加え均一になるまで混ぜる。
4. 牛乳を加え軽く混ぜる。
5. 6mm厚に延ばし、波形パイカッターでカットし、アルミケースにかぶせる。

<焼成>

190℃で30～35分焼成する。

(中の肉には必ず火を通す。焼きすぎるとビスケットの部分が固くなりやすいので焼きすぎに注意する。

セミナーの試作品はビスケットクラストにほんのりと焼き色がつき、なかの肉汁が濁っていない感じが焼き上がりでした。)