

# 赤毛のアンのチェリーパイ

レシピ監修・調理指導 エコール 辻 東京 百野浩史 先生



赤毛のアンに登場するチェリーパイとモンゴメリが家族のために作ったチェリーを使わないモックチェリーパイ 2つをご紹介します！

## 材料（チェリーパイ）～ 直径 18 センチのパイ皿 1 台分 ～

### < パイ生地 >

薄力粉	250g
ショートニング	125g
塩	2g
卵	1 個分
冷水	卵と合わせて 80g 分
強力粉（打ち粉用）	適量

### < フィリング（中身） >

ダークチェリー（缶詰）	200g
缶詰のシロップ	100g
砂糖	40g
コーンスターチ	10g
レモン汁	小さじ 1+1/2
卵（つや出し用）	1 個

## 材料（モックチェリーパイ）～ 直径 18 センチのタルト型 1 台分 ～

### < 生地 >

薄力粉	250g
ショートニング	125g
塩	2g
卵（M サイズ）	1 個分
冷水	卵と合わせて 80g 分

### < フィリング（中身） >

クランベリー（冷凍でも可）	110g
レーズン	110g
砂糖	125g
コーンスターチ	大さじ 1
水	100cc
バニラエッセンス	少々
レモン汁	小さじ 1/4
シナモン	小さじ 1/2

## 作り方

Prepare  
準備

### パイ生地

- 材料は全て冷蔵庫で冷やしておく（薄力粉はふるっておく）
- オーブンを 200℃に余熱しておく

Prepare  
準備

### チェリーパイ の中身

- ダークチェリーの実の汁気はきっておく

Prepare  
準備

### モックチェリーパイ の中身

- クランベリーは水でよく洗っておく

## 生地を作る ※チェリーパイもモックチェリーパイも同じです

Step 1  
ステップ 1

冷やしておいた薄力粉とショートニングと塩をフードプロセッサーにかけて均一に混ぜる。



Step 2  
ステップ 2

ステップ 1 に卵と冷水を合わせたものをいれ、ひとまとまりになるまでフードプロセッサーで混ぜる。  
※長い時間フードプロセッサーをまわすと、ショートニングが溶けてしまうので注意。



Step 3  
ステップ 3

ステップ 2 を半分に分け、それぞれ短い円柱状にして、ラップに包み、冷蔵庫で休ませる。  
※最低 1 時間は休ませる。



Step 4  
ステップ 4

大理石のこね台か麺台（又は大きめのまな板など）に打ち粉（強力粉）をして、ステップ 3 の生地を置き、麺棒で叩きながら伸ばし、次に麺棒を押しながら転がして、型より二まわり程大きくなるように伸ばす。  
※少しずつ生地を回転させながら伸ばすと丸く伸ばせませず。



## チェリーパイの中身（フィリング）

Step 1  
ステップ 1

ダークチェリーのシロップ（煮汁）と砂糖、コーンスターチを鍋にいれ、ときのぼす。



## Step 2 ステップ 2

混ぜながら中火にかけ、とろみがついて、ぼこぼこ  
と沸いてきたら、ダークチェリーの実をいれ、ゴムベ  
ラで実を壊さないように混ぜる。



## Step 3 ステップ 3

余分な水分を飛ばす程度、中火で煮る。



## Step 4 ステップ 4

バットに流し、密着ラップをして、冷ましたら、でき  
あがり。



## クランベリーのパフィングを作る

### Step 1 ステップ 1

クランベリーをフードプロセッサーで3～4回ほど回  
転させて粗くつぶす。  
※フードプロセッサーを回転させすぎると液体状になっ  
てしまいます。



### Step 2 ステップ 2

鍋に水、砂糖とコーンスターチを入れ、ときのぼす。  
火にかけて絶えず混ぜ、とろみが出始めたら、クラン  
ベリーとレーズンを入れ、さらに強火で煮る。



### Step 3 ステップ 3

強火で混ぜながら、ジャムのような濃度になるまで  
15分程度煮詰める。あくが出てきたらとりのぞく。  
※煮詰まってくると、液体が跳ねるので要注意。



### Step 4 ステップ 4

煮詰まったら、火を止め、シナモンパウダー、レモン  
汁、バニラエッセンスを加えよく混ぜる。



### Step 5 ステップ 5

容器に移し、密着ラップをして冷ましたら、できあがり。

## 作り方 (仕上げ)

Prepare  
準備

- 材料は全て冷蔵庫で冷やしておく (薄力粉はふるっておく)
- オーブンを 200℃ に余熱しておく

Step 1  
ステップ 1

パイ生地の 1 枚にフォークで全体的に穴を開ける。  
※生地がやわらかくなりすぎたら、冷蔵庫で冷やす。



Step 2  
ステップ 2

生地を型にしきこみ、フィリングを流し入れる。  
※モックチェリーパイの方は型の半分の高さ程度に入れるのが目安。詰め過ぎると焼いた時に膨張して中身がはみ出ます。



Step 3  
ステップ 3

生地のふちに刷毛で水をぬり、穴を開けていない生地を空気が入らないようにのせる。



Step 4  
ステップ 4

麺棒やナイフを使って、ふちからはみ出た余分な生地を切り落とす。



Step 5  
ステップ 5

切り落とした生地をもう一度伸ばし、飾りを作って刷毛で水を塗りながら飾り付ける。  
※番組ではモックチェリーパイは葉の形の型で抜き、チェリーは長細い生地で格子状に飾り付けました。  
※チェリーパイにはつや出しに卵を塗っておく



Step 6  
ステップ 6

生地の表面に数か所ほどペティナイフで穴を開ける。  
※穴をあけないと、上生地と下生地の間から中身があふれてきます。



Step 7  
ステップ 7

200℃のオーブンで 1 時間ほど焼く。焼きムラが出ないように、ときおり型を回転させるなど工夫して均一な焼き色を目指しましょう。  
※2 枚同時に焼く場合は上段と下段を途中で入れ替えるとムラがでにくいです。  
※型の底の生地とサイドの生地がきれいに色がついたらオーブンから出しましょう。



## 食べごろと保存方法

焼きあがってから 2～3 時間後 (中のフィリングが冷めたら) が食べごろです。ホロリとくずれるパイ生地の食感をお楽しみください。もし、余ったらホイルなどで覆って冷蔵庫で保管して、翌日までにお召し上がりください。フィリングがあまったら、バゲットやトーストに添えて食べることをお勧めします。