

Pai labu (atau pai rempah labu)

Ingrédients

- 350g tepung T55
- 60g gula halus
- 200g mentega
- 1 telur sedang (sekitar 50g)
- 80g air
- 500g butternut yang dihaluskan
- 50g krim cair penuh
- 35g sirup maple
- 50g gula
- 3 telur
- 1 sejumput garam
- 3 sendok teh jahe
- 1 sendok teh pala
- 1 sendok teh vanili bubuk
- 3 sendok teh kayu manis

Préparation

1. Beberapa hari yang lalu (Kamis lalu untuk lebih tepatnya), orang Amerika merayakan Thanksgiving, salah satu perayaan keluarga yang paling penting di Amerika Serikat.
2. Pada kesempatan ini, dan sebagai kenangan hidup saya di Boston di mana saya menjadi mahasiswa selama beberapa bulan, saya ingin membuat salah satu makanan penutup tradisional mereka, yang tidak begitu dikenal di Prancis, pumpkin pie atau pai labu.
3. Saya memilih untuk membuat pai ini dengan butternut atau labu doubeurre, sebuah labu dengan rasa yang lebih lembut dan manis dibandingkan labu klasik, dan mengharumkannya dengan sirup maple, vanili, kayu manis, jahe, dan pala.
4. Akhirnya, dengan sisa adonan saya menghias pai saya dengan anyaman dan daun maple.
5. Pai ini cepat dibuat, Anda hanya perlu memperhitungkan waktu istirahat adonan dan pendinginan labu, tetapi selain itu, persiapannya memakan waktu sekitar 3/4 jam.
6. Siapkan rolling pin Anda!
7. Campurkan tepung, garam, dan gula dalam mangkuk.
8. Kemudian tambahkan mentega yang dipotong kecil-kecil dan aduk campuran hingga "berpasir" (seperti pada foto).
9. Dalam mangkuk, campurkan air dan telur.
10. Selanjutnya, masukkan campuran air/telur sedikit demi sedikit ke dalam adonan sebelumnya, dan bentuk menjadi bola (jangan terlalu menguleni adonan, segera setelah bahan-bahan tercampur dengan baik, bentuk menjadi bola adonan).
11. Letakkan adonan dalam plastik wrap di lemari es selama sekitar 1 jam minimum.
12. Anda.
13. Rebus butternut dalam air mendidih selama sekitar 40 menit (harus matang dengan baik dan mudah dihancurkan).
14. Biarkan sedikit dingin setelah keluar dari panci.
15. Selanjutnya, masukkan semua bahan ke dalam mangkuk dan haluskan semuanya menggunakan blender tangan.

16. (Anda dapat mencicipi campuran Anda untuk menyesuaikan rempah-rempah).
17. Ketika campuran sudah halus, simpan sementara waktu untuk menggiling adonan.
18. Penyusunan dan memasak: Giling adonan pai Anda kemudian masukkan ke dalam cetakan pai berukuran 20cm.
19. Saya tidak melakukannya, tetapi untuk memasak yang lebih baik, saya sarankan untuk memanggang dasar pai Anda selama sekitar 10-15 menit pada suhu 160°C sebelum melanjutkan ke langkah berikutnya dari resep.
20. Tuangkan campuran butternut ke dalam dasar pai, kemudian gunakan sisa adonan untuk menghias bagian atas pai Anda (saya membuat dua anyaman dan menggunakan cetakan berbentuk daun maple untuk menghias milik saya).
21. Dengan menggunakan kuas, oleskan bagian atas pai Anda dengan kuning telur.
22. Panggang selama 30 hingga 40 menit dalam oven yang telah dipanaskan pada suhu 180°C; ujung pisau yang ditusukkan ke dalam campuran butternut harus keluar kering, dan bagian atas pai harus berwarna keemasan.
23. Pumpkin pie Anda sudah siap!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com