

Pai apel

Ingrédients

- 1 sejumput garam
- 10g gula
- 225g mentega dingin potong kecil-kecil
- 40g air dingin
- 2 sendok teh kayu manis
- 1 sendok teh pala bubuk
- 60g gula
- 75g mentega leleh
- 2 jeruk nipis hijau

Préparation

1. Amerika Serikat merayakan Thanksgiving dalam 2 hari, dan setelah pecan pie, inilah salah satu pai yang ditemukan di meja mereka pada periode tahun ini, pai apel!
2. Dua adonan pai, banyak apel dan jadi!
3. Untuk pai ini, saya terinspirasi dari toko roti favorit saya di Boston, Tatte Bakery, yang menawarkan banyak kue dan roti, termasuk sebuah Apple pie yang sangat cantik; resepnya tidak dipublikasikan, saya menemukan beberapa informasi di akun Instagram dan situs web mereka untuk membuat milik saya, dan inilah hasilnya
Peralatan: Cetakan pai Waktu persiapan: 40 menit + istirahat + 50 menit memasak Untuk pai berdiameter 23cm: Adonan: tepung terigu 1 sejumput garam gula mentega dingin potong kecil-kecil air dingin
Campurkan tepung, garam, dan gula.
4. Tambahkan mentega dingin yang telah dipotong, remas adonan, lalu tambahkan air dingin.
5. Bentuk bola, bungkus dengan plastik, dan tempatkan di lemari es selama 3 jam hingga 1 malam.
6. Kemudian, bagi adonan menjadi dua bagian dan gilas setiap bagian hingga setebal 2mm dan simpan di lemari es.
7. Apel: 7 apel granny smith 2 sendok teh kayu manis 1 sendok teh pala bubuk gula mentega leleh 2 jeruk nipis hijau Kupas apel dan potong menjadi irisan tipis.
8. Tambahkan rempah-rempah, gula, mentega leleh, dan jus lemon, aduk rata dan biarkan selama 30 menit hingga 1 jam.
9. Memasak: 1 telur Gula merah & gula putih Letakkan adonan pertama dalam cetakan yang telah dilumuri mentega.
10. Oleskan seluruh adonan dengan telur kocok.
11. Tuang isian di atasnya membentuk kubah, lalu tutup dengan adonan kedua.
12. Satukan kedua adonan dengan baik.
13. Buat lubang dengan diameter 3 hingga 4cm di tengah, kemudian buat beberapa sayatan pada adonan.
14. Oles dengan telur yang dikocok, lalu taburi campuran gula.
15. Jika Anda memiliki waktu untuk membiarkan pai beristirahat di lemari es, itu lebih baik (tapi tidak wajib), adonan akan lebih baik mempertahankan bentuknya saat dimasak.
16. Panggang dalam oven yang telah dipanaskan pada 170°C selama 45 menit hingga 1 jam tergantung pada apel Anda, adonan harus berwarna keemasan pada akhir pemanggangan dan apel harus lembut (jika apel belum cukup matang dan adonan sudah keemasan, Anda dapat menutupinya dengan aluminium foil untuk menyelesaikan pemasakan).

17. Biarkan dingin, lalu nikmatilah!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com