

# Quiche

キッシュ



## 材料 (直径9cm型 8個分)

### パート・ブリゼ

小麦粉(セルヴァッジオ ファリーナ ジャポネーゼ)	700g
塩	10g
グラニュー糖	20g
バター	350g
水	200g
発酵風味液(極旨)	40g

### アパレイユ

全卵	250g
生クリーム:乳脂肪分35%	400g
牛乳	100g
サワークリーム	50g
塩	4g
ナツメグ	1g
ブルーチーズパウダー	30g
発酵風味液(極旨)	25g
総菜フィリング(3種のチーズラザニア風)	適量
ルッコラ/クレソン/アスパラガス	適量
パルメザンチーズ	適量



## 作り方

### [パート・ブリゼ]

- 1 ふるった小麦粉と塩、グラニュー糖を合わせる。バターを細かく刻みながら混ぜる。
- 2 水、発酵風味液(極旨)を入れて切るように混ぜ、まとめ冷蔵庫で一晩休ませる。
- 3 3mmに伸ばし、直径9cmの型に敷き込み180°C25分空焼きする。

### [アパレイユ]

- 1 全卵をよくかき混ぜる。
- 2 生クリーム、牛乳、サワークリームを加え、塩、ナツメグを入れる。
- 3 ブルーチーズパウダー、発酵風味液(極旨)を入れる。

### [キッシュ]

- 1 空焼きしたパート・ブリゼに、総菜フィリング(3種のチーズラザニア風)とトッピング具材(ルッコラ、またはクレソン、アスパラガス)を入れてアパレイユを流し込む。
- 2 パルメザンチーズをトッピングして180°C25分程度焼成。

トッピング具材  
(ルッコラ、またはクレソン、アスパラガス)

パート・ブリゼ



3種のチーズラザニア風

アパレイユ