



Puff Pastry Fruit Pie



superadmin

Renyahnya Puff Pastry bertemu dengan custard yang creamy dan ringan, serta dipadukan buah-buahan segar di atasnya menghasilkan tekstur dan rasa yang manisnya pas dan menyegarkan.

Bahan-Bahan

 6 Porsi

Bahan:

- - puff pastry
- - tepung terigu
- - mentega

Bahan lainnya:

- 2 sdt - bubuk jelly
- 300 ml - air

Bahan pastry cream:

- 350 ml - susu
- 75 gr - krimer bubuk
- 60 gr - gula pasir
- 2 butir - kuning telur
- 30 gr - maizena
- 30 gr - mentega tawar
- 1 sdt - perisa vanilla
- ½ sdt - garam

Topping:

- - kiwi, potong
- - stroberi, potong
- - blueberry, potong
- - jeruk kaleng

Langkah-Langkah

1. Untuk pastry cream, panaskan susu dan krimer bubuk hingga sedikit mendidih lalu di wadah terpisah, campurkan kuning telur, gula pasir, maizena, dan garam, aduk rata
2. Tuang campuran susu yang sudah panas secara perlahan sambil di aduk lalu masak kembali di dalam panci yang sama hingga mengental
3. Masukkan mentega dan perisa vanilla, aduk rata lalu masukkan ke dalam mangkuk sambil di saring. Tutup dengan cling wrap, dinginkan
4. Setelah dingin, aduk pastry cream dengan balloon whisk hingga lembut
5. Untuk puff pastry, taburkan sedikit tepung terigu lalu pipihkan dengan rolling pin
6. Potong puff pastry seukuran loyang yang digunakan, lebihkan sedikit
7. Oles loyang dengan mentega lalu tepung terigu, ratakan
8. Simpan puff pastry ke dalam loyang lalu tusuk-tusuk dengan garpu
9. Tumpuk dengan kertas roti dan piring atau pemberat lalu panggang di suhu 190°C selama 25 menit
10. Setelah dingin, masukkan pastry cream lalu susun buah-buahan sebagai topping
11. Masak jelly dengan air kemudian oleskan ke dalam buah
12. Puff pastry fruit pie siap disajikan

<https://www.lamama.co.id/recipe/detail/208-puff-pastry-fruit-pie>