

シュークリーム

■まず初めにやること

- ・無塩バターと卵は常温に戻しておく
- ・薄力粉はふるっておく
- ・オーブンを220℃に予熱しておく
- ・直径5cmの円を8個、クッキングシートに等間隔に描く。



材 料

シュー生地 8個分

■シュー生地

| | | | | |
|---|--------|-------|-----------|------------------|
| A | 無塩バター | 40g | 薄力粉(小麦粉) | 60g |
| | 水 | 100g | 全卵 | 約1・2/3~2個(110g位) |
| | グラニュー糖 | 大さじ1 | アーモンドスライス | あれば適量 |
| | 塩 | ひとつまみ | | |

作 り 方

所要時間 20分

■シュー生地を作ります。

- 鍋にAを入れて弱火にかける。バターが溶けたら強火にして完全に沸騰させる。
- 沸騰したら火を止め、薄力粉を一気に加えて木ベラで手早く混ぜる。
*ひとかたまりになるまで、よく混ぜ合わせる。
- 鍋を再び火にかけ、中火で生地を炒めるように絶えず混ぜながら火を通す。
*目安は鍋底に薄い膜がはる程度。加熱しすぎると膨らみにくいです。
- ③を火からおろして、よく溶いた卵を少しずつ加えへらで混ぜる。
持ち上げたとき生地がへらに逆三角形に垂れ下がる固さが目安。
*卵は生地の状態を見ながら加えましょう。
- 丸口金をつけた絞り袋に④を入れ、天板に間隔をあけて8個丸く絞り、余った卵を表面にハケで塗る。お好みでアーモンドを散らす。
- ⑤の全体に霧吹きをして200℃のオーブンで20分焼き、オーブンを開けずに温度を180℃に下げてさらに10分焼く。
*焼いている途中にオーブンを開けたらシュー生地がしぼんで失敗！！



クレーンディプロマットはカスタードと生クリームを
合体させたクリームです

memo

クレーン・ディプロマット & ラングドシャ

材 料

■クレーン・ディプロマット

| | | |
|---|----------|--------|
| B | 卵黄 | 2 個 |
| | グラニュー糖 | 60 g |
| | 薄力粉 | 25 g |
| | 牛乳 | 250 cc |
| | 無塩バター | 15 g |
| C | 生クリーム | 80 cc |
| | バニラエッセンス | 少々 |

■ラングドシャ

| | | |
|--|-----------|------|
| | 無塩バター | 40 g |
| | グラニュー糖 | 40 g |
| | 卵白 | 40 g |
| | バニラオイル | 少々 |
| | 薄力粉 (小麦粉) | 40 g |

作り方

所要時間 20分

■クレーン・ディプロマットを作ります

- ① ボウルに B を合わせて白っぽくなるまですり混ぜる。
薄力粉を入れ、粉が見えなくなるまで混ぜる。
- ② 鍋でゆげが出るまで温めた牛乳を①に少しずつ入れて混ぜ、鍋に戻す。
底から焦げないように混ぜながら、下から沸騰してくるまでしっかり炊く。
とろみがついたらバターを加えて溶かす。
- ③ ②をボウルに移し、ぴったりとラップをして氷水にあてて冷やす。
冷めたらゴムベラでよくほぐし、なめらかにする。
9分立てにした C を加えてさっくり混ぜ、星口金に入れた絞り袋にいれておく。



■ラングドシャを作ります

- ① ボウルに無塩バターを入れて泡立て器でクリーム状になるまで混ぜ、
グラニュー糖を加えてすり混ぜる。
- ② ①に卵白を3回位に分けて入れ、よく混ぜる。バニラエッセンスを加えて混ぜ、
薄力粉を加えゴムベラでしっかり混ぜる。
- ③ 丸口金の絞り袋に入れ、直径2cm位の丸型に絞る。
- ④ 鉄板の底を数回たたき170℃のオーブンで約10分焼く。

*周りとお底にうっすら焼き色がつけばOKです。