

## 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6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		
	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6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

## 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 (あれば)	少々

## 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。

