

楽しくクッキング スイーツのレシピ!



グリンデルベルグ
オーナーシェフ 門林 秀昭

オーナーシェフ
門林 秀昭



欧風菓子

Grindel Berg

第2回テレビチャンピオン入賞・カナダ菓子コンクール金賞など多数。
自治医大店の西洋和菓子『翠山』は、新しい味で話題を呼んでいる。

◆月曜日◆ シュークリームいろいろ



材料

シュー生地（約10個分）

- ・水 100cc
- ・無塩バター 38g
- ・塩 1g
- ・上白糖 3g
- ・薄力粉 38g
- ・強力粉 13g
- ・全卵 2個

クレームパティシエール（カスタードクリーム）

- ・薄力粉 30g
- ・上白糖 140g
- ・卵黄 4個
- ・牛乳 400cc
- ・バニラビーンズ 少量

・仕上げ用ブードルデコール 適量

作り方

Step 1 ★シュー生地を作りましょう★

- ①手なべに水100cc、上白糖3g、塩1g、無塩バター38gを入れて火にかけます。
中火で沸騰させない程度に過熱しましょう。
- ②一度火を止めて、あらかじめふるっておいた薄力粉38g & 強力粉13gを手なべに加え、ホイッパーでかき混ぜます。手なべの底に薄い膜ができるくらいまで、再度加熱しましょう。
- ③火から手なべをおろし、しゃもじで生地を均等に混ぜ合わせます。そこへ良くかき混ぜた全卵2個を数回に分けて入れましょう。※しゃもじで生地をすくい上げたときに、生地がリボン状に垂れるようであればOKですよ。

Step 2 ★シュー生地の焼成★

- ①STEP1で作ったシュー生地を絞り袋に入れ、オーブン用シートを敷いたオーブン用トレイに生地を絞り出していきます。
- ②シュー生地の表面に霧吹きを使って水を少量吹きかけましょう。
- ③200℃に予熱したオーブンで約15分～20分焼成。シュー生地の形が安定してきたら、オーブンの温度を150℃に下げ、さらに15分～20分焼成します。
※シュー生地の表面にある溝が黄色いのは焼成が足りない証拠ですよ！

Step 3 ★クレームパティシエールを作ります★

- ①ボウルに上白糖70g、薄力粉30g、牛乳200cc、卵黄4個、バニラビーンズ少量を入れて良くかき混ぜましょう。
- ②残った上白糖70gと牛乳200ccを手なべに入れて沸騰させます。
- ③①に沸騰した②を流し込み、良くかき混ぜましょう。
- ④ダマが残らないように③を一度濾した後、手なべに入れ再度火にかけましょう。
- ⑤全体がドロツとしてくるまで丁寧にかき混ぜます。 ※焦がさないように注意して！
- ⑥⑤をボウルに移してラップをかぶせ、ボウルごと氷水で粗熱を取りましょう。

Step 4 ★仕上げ★

- ①焼き上がったシューを真ん中あたりで横にカットします。
- ②絞り袋にクレームパティシエールを入れ、シューの中にたっぷり絞りましょう。
- ③シューの表面にブードルデコールを適量散らして完成です！