



10 シュークリーム

ワン
ポイント

焼き上がるまではオーブンの扉を開けないで下さい。

材料 20個分

作り方

〈シュー生地〉

水	75cc
牛乳	75cc
バター	50g
グラニュー糖	5g
塩	少々
米粉	100g
卵	4~5個
塗り卵	適量
刻みアーモンド	適量

〈カスタードクリーム〉

牛乳	300cc
卵黄	3個
グラニュー糖	60g
バニラビーンズ	1/3本
米粉	30g
バター	24g

〈ホイップクリーム〉

生クリーム	100g
グラニュー糖	10g
グランマニエ	大さじ1
粉砂糖(仕上げ用)	適量

1 シュー生地を作る

- ① 鍋に水・牛乳・バター・塩・グラニュー糖を入れ火にかける。
- ② 沸騰したら火からおろし米粉を一気に入れ木べらで混ぜる。
- ③ 再び火にかけ生地がまとまってきたら火からおろし、卵を数回に分けて加え混ぜる。
- ④ 生地は木べらから落とし時三角に形が残る位の固さにする。
- ⑤ 絞り袋に入れ丸く絞り、表面に塗り卵を塗って刻みアーモンドをちらす。
- ⑥ 200°Cのオーブンで20~25分焼く。

2 カスタードクリームを作る

- ① 鍋に牛乳・バニラのさやを入れ火にかける。沸騰直前でオス。
- ② ボールに卵黄・グラニュー糖・バニラの種を入れ、白っぽくなるまですり混ぜる。
- ③ 次に米粉を加え合わせる。混ぜたら①を入れ合わせる。
- ④ 再び鍋に戻し火にかける。沸騰したら火からおろし最後にバターを加え混ぜ合わせる。
- ⑤ パットに流し入れ表面にラップをして冷蔵庫で冷やす。

3 ホイップクリームを作る

生クリーム・グラニュー糖・グランマニエを氷水にあてながら九分立てにしておく。

4 カスタードクリームとホイップクリームを混ぜる

冷めた2のカスタードクリームを少し練り、3のホイップクリームを加えさっくりと混ぜ合わせる。

5 仕上げる

冷めた1の1/3位上をカットして、4のクリームを絞る。最後に表面に粉砂糖をふる。