

シュークリーム

2003年6月18日実施、講師: 斗ヶ沢 志津子

材料: (約20個分)

シュー生地

小麦粉 65g、バター 60g、水 90cc、卵 2~3個

カスタードクリーム

小麦粉 15g、コーンスターチ 6g、砂糖 70g、牛乳 280cc、卵黄 2個、コアントロー (オレンジ風味のリキュール) 10cc

ホイップクリーム

生クリーム 1カップ、砂糖 大さじ3、ブランデー少々

粉砂糖 適宜

作り方:

1. まずカスタードを作って冷やしておく。

- 小麦粉、コーンスターチ、砂糖をボールにふるい入れて混ぜる。
- 牛乳 280ccのうちから大さじ 1.5 を加えて混ぜ、卵黄も入れてよく混ぜる。
- 残りの牛乳を鍋で沸騰直前まで熱くして一気に加え、茶こしを通しながら鍋に戻す。
- 中火にかけ、しゃもじで混ぜながら煮る。ブツブツが消えて滑らかになり、プツプツと全面が噴火するようになったら火からおろす。
- クリームの表面にラップを貼り、鍋ごと冷やす
- 冷めたらコアントローを混ぜる。

2. 次にシュー皮を焼く。

- 鍋にバターと水を入れて中火にかけ、バターを溶かして沸騰させ、ふるった小麦粉を一気に入れて手早く混ぜる。弱火で2分間練る。
- 火からおろして卵を割りほぐして少しずつ加えて混ぜ合わせ、木しゃもじですくってボタッと落ちるくらいまで様子を見ながら卵を加えてよく混ぜる。
- 天板にアルミを敷いてサラダオイルを薄く塗り、生地をスプーンですくって間隔をあけて並べる。
- 200°C(400°F)に予熱したオーブンで18~20分焼き、火を止めて10分間放置する(空焼き)。こうしておくとシューがしぼまない。

3. 生クリームに砂糖とブランデーを加えてホイップする。

4. シューを上から1/3のところを切り、カスタードとホイップクリームを詰める。

5. 上から茶こしを通して粉砂糖をふりかける。イチゴを添えるときれい。