

辻調の楽しい食卓～クッキーシュー

クッキーシュー

<材料> 10 個分

サブレ生地

バター（食塩不使用） ……30g  
グラニュー糖 ……25g  
薄力粉 ……25g

シュー生地

水 ……100g  
バター（食塩不使用） ……45g  
塩 ……2g  
薄力粉 ……60g  
グラニュー糖 ……25g  
卵 ……100g

カスタードクリーム

牛乳 ……500g  
バニラのサヤ …… 1/2 本  
卵黄 ……120g  
グラニュー糖 ……150g  
薄力粉 ……50g

クレームシャンティユ（ホイップクリーム）

生クリーム(乳脂肪 48%) ……200g  
牛乳 ……100g  
グラニュー糖 …… 30g

仕上げ

イチゴ・ラズベリー・ブルーベリー  
……………各種適量  
粉砂糖 ……適量



サブレ生地を作る

1. ボールにやわらかいバター、砂糖と小麦粉を入れ、ひとまとまりにする



2. 12×16cm にのばし、冷やす。

3. 4cm の抜き型で抜き、シュー生地の上に乗せる



シュー生地を作る

1. 水、バター、塩を鍋に入れ、沸騰させる。



2. 火を止め、小麦粉を入れる。



3.再加熱する。



4.ボールに明け、卵を加えていく。丁度良い硬さにする。



5.プレートに油脂を塗り、丸く絞る。



6.クッキー生地をのせる。



7. 190～180 度のオーブンで焼成する

8.クーラーに取り出し、冷やす。



#### クレームパティシエールを作る

- 1.牛乳、バニラの鞘を鍋にいれ温める。
- 2.卵黄、砂糖を白くなるまで泡立てる。
- 3.小麦粉を加え、混ぜる。
- 4.1で3をときのぼし、漉しながら再び鍋に戻す。
- 5.加熱し、沸騰した状態で2分間混ぜる。
- 6.バットに流し、密着ラップをする。氷をあてて急冷する。

#### クレームシャンティイを作る

- 1.生クリームと砂糖をボールに入れ泡立てる。※氷水に当てながら

#### 仕上げ

- 1.シュー生地を半分に切る。



- 2.下半分の生地にクレームパティシエールを絞る。イチゴを入れる。



3. クレームシャンティイを絞る。



4. 上半分の生地をかぶせる。



5. 生クリームの側面にフルーツを貼り付ける。



6. 粉砂糖で仕上げる。

