

辻調ごちそうクッキング シュークリーム(シュー・ア・ラ・クレーム)

調理:辻製菓専門学校 洋菓子 教授 鈴木麻紀

<材料(直径6cm 12個)>

パータ・シュー

水.....100ml
 バター.....45g
 塩.....0.5g
 薄力粉.....60g
 卵.....約100g

ドリュール

溶き卵.....適量

クレム・パティシエール

牛乳.....375ml
 バニラのさや.....1/4本
 卵黄.....90g
 グラニュー糖.....112g
 薄力粉.....18.5g
 カスタードパウダー.....18.5g

仕上げ

粉砂糖.....適量



<作り方>

● パータ・シュー

1. 鍋に水、バター、塩を入れて火にかける。



2. バターが完全に溶け、液体が沸騰したら火を止め、薄力粉を一気に加え、しっかりと力強く練る。



3. ひとかたまりになったら再び火をつけ、鍋肌に生地を広げるようにして全体が熱くなればボウルにあける。



4. 温かいうちに溶きほぐした卵を少しずつ加え、生地の硬さを確認しながらしっかり混ぜ合わせる。充分柔らかくなり、ヘラで持ち上げるとゆっくりと下に落ちて、逆三角形にヘラから垂れ下がって残る状態になればよい。



● シュー・ア・ラ・クレーム

1. プレートに分量外のショートニングを薄く塗る。
直径 5cm の抜き型に強力粉をつけてしるしをつける。



2. 直径 13 mmの丸口金をつけた絞り出し袋に生地を入れしるしの大きさに合わせて絞る。



3. はけを使って表面に塗り卵（ドリュール）を薄く塗る。



4. フォークの背に溶き卵をつけて生地を軽くおさえる。



5. 200℃に温めたオーブンに入れて、約35分焼く。



6. 焼きあがったら網の上に移して冷ます。



●クレム・パティシエール

1. バニラのさやを縦に裂いて、中の種をこそげ取って牛乳に加え、沸騰直前まで温める。



2. ボウルに卵黄を入れてほぐし、グラニュー糖を加えて混ぜ合わせ白っぽくもったりするまで泡立器で混ぜる。



3. ふるった粉類を加え、泡立器で混ぜ合わせる。



4. 温めた牛乳の1/3程度を加えてなじませる。



5. 漉しながら鍋に戻す。



6. 中火にかけ、泡立器で絶えず底から混ぜながら沸騰させる。
粘りがなくなってさらっとした状態になったら火からおろす。



7. 手早くバットに薄く広げ、表面にラップを密着させる。



8. 氷水にあてて一気に冷やし、冷めれば冷蔵庫で保存する。



●仕上げ

1. シューの上、1/3 にナイフで切り込みを入れる。



2. クレム・パティシエールをボウルに入れ、ヘラで練り直してなめらかにする。



3. 直径 13 mm の丸口金をつけた絞り出し袋にクリームを入れる。



4. 粉砂糖を薄くふりかける。

