

## クッキー生地

材料 (4 個分)

- A
- 薄力粉……………16.5g
  - ベーキングパウダー……………0.5g
  - 全卵……………5g
  - バター (無塩) ……………5g
  - グラニュー糖……………8g

作り方

- 1 Aを一緒にふるう。
- 2 卵を割り、計量する。
- 3 ハンドミキサーでやわらかくしたバターに、グラニュー糖を加える。全体が混ざったら、全卵を少しずつ入れて混ぜる。
- 4 Aを3に加え混ぜる。
- 5 出来上がった生地は、冷蔵庫でねかせる。

## シュー生地

材料 (4 個分)

- A
- 水……………33g
  - 牛乳……………33g
  - 塩……………1.3g
  - バター (無塩) ……30g
- B
- 薄力粉……………36g
  - グラニュー糖……………1.3g
  - 全卵……………65g

作り方

- 1 鍋にAを入れ、弱火にかける。少し沸騰してきたら、火を止める。
- 2 Bを一緒にふるう。
- 3 卵を割り、計量する。
- 4 1に2を加え、木ベラで全体が混ざるまで混ぜる。
- 5 4を弱火にかけ、木ベラで混ぜながら炊く。
- 6 炊き上がったボウルにうつし、3を少しずつ加え、ホイッパーで混ぜ合わせる。
- 7 6を絞り袋に入れ、クッキングシートを敷いた天板に丸く絞り、表面に霧吹き (水) をかける。クッキー生地 (のばし、丸くくり抜いておく) を、その上のにせ焼く。【190℃・約 40 分】



## カスタードクリーム

材料 (8 個分)

- A
- 牛乳……………500g
  - バニラビーンズ……………1/2 本
  - 卵黄……………8 個
  - グラニュー糖……………150g
  - 薄力粉……………50g

作り方

- 1 鍋に牛乳を入れ、弱火にかける。
- 2 バニラビーンズにペティナイフで切れ目を入れ、種を取り出し、皮と一緒に1に入れる。
- 3 その間にボウルにAを入れ、ホイッパーで混ぜる。ふるっておいた薄力粉を加え、さらに混ぜる。
- 4 2が沸騰したら3に少しずつ加えて混ぜる。
- 5 4を漉したら弱火にかけ、ホイッパーで混ぜながら炊く。
- 6 炊き上がったボウルを氷水につけ冷やす。

## 苺たっぷりシュークリーム &amp; 苺の生カスタードシュークリーム

生クリーム【8分立て】材料 (8 個分)

- A
- 生クリーム 45%・植物性……………各 144g ずつ
  - グラニュー糖……………38.4g

作り方 ボウルにAを入れ、氷水につけながら8分立てにする。

★苺たっぷりシュークリーム材料 (4 個分)

- 生クリーム【8分立て】……………55g
- カスタードクリーム……………120g
- 苺……………50g

作り方

- 1 生クリーム、きざんだ苺をカスタードクリームに加え、ゴムべらでよく混ぜ合わせたら、絞り袋に入れる。
- 2 シュー生地の後に穴をあけ、そこから1を入れる。



★苺の生カスタードシュークリーム材料 (4 個分)

- 生クリーム【8分立て】……………270g
- カスタードクリーム……………400g

- A
- 苺……………8 個
  - ブルーベリー・ラズベリー……………各 4 個
  - トッピングシュガー……………適量

作り方

- シュー生地を横に切り、カスタード・生クリームの順に絞った上にAを飾り付け、切ったシュー皮をのせてトッピングシュガーをかける。

