

シュークリーム

材料 (約15個分)

シュー生地

薄力粉	70g
無塩バター	60g
全卵	150g(3個)
水	100ml
砂糖	ひとつまみ
塩	ひとつまみ

カスタード・クリーム

卵黄	60g(3個分)
グラニュー糖	30g
薄力粉	15g
コーンスターチ	15g
牛乳	250ml
バニラビーンズ	1/2本
無塩バター	25g

紅茶クリーム

生クリーム	200ml
グラニュー糖	20g
紅茶パウダー	小さじ2

チーズクリーム

生クリーム	200ml
グラニュー糖	30g
クリームチーズ	50g
コアントロー	大さじ1
レモン汁	小さじ2

作り方

A 下準備

- 1 小麦粉はふるっておく。
- 2 全卵は室温に戻し、ときほぐしておく。
- 3 無塩バターは室温に戻す。
- 4 天板にオープンペーパーを敷いておく。(天板にバターなどを少し付けて敷くと丸まりません。)

B シュー生地を作る。

- 1 なべに水、砂糖、塩、バターを入れ沸騰させる。
- 2 火を止め、薄力粉を入れ、木ベラでなべ底に薄い膜がはるまでよく混ぜる。
- 3 ほぐした卵の2/3を2~3度にわけて加え混ぜ合わせる。
- 4 生地をすくって落とすときに、木ベラに三角形の生地が薄い膜状につくぐらいまで残りの卵を少しづつ加える。
- 5 10mm程度の口金を付けた絞り袋に生地を入れ、天板に直径4cmほどでこんもりとしぼりだし、霧吹きで水を吹きかける。
- 6 200度に温めたオープンで15~20分焼き、170度で下げ10分ほどさらに焼き乾燥させる。

C カスタード・クリームを作る。

- 1 ボウルに卵黄、グラニュー糖、牛乳の分量の一部を少量入れ混ぜ合わせる。
- 2 薄力粉、コーンスターチをふるって加え混ぜ合わせる。
- 3 牛乳をなべに入れ、バニラビーンズの中の種をしごき出す。

- 4 沸騰直前まであたため、2に少しづつ加えまぜあわせ、こし器でこす。
- 5 なべにもどし、とろみが出るまで混ぜながらあたためる。
- 6 バターを加えよく混ぜ合わせる。
- 7 バットに入れ、ラップを密着させ冷ます。

D 紅茶クリームを作る。

- 1 生クリームにグラニュー糖、紅茶パウダーを加え8分だてにする。

E チーズクリームを作る。

- 1 クリームチーズをボールに入れ、湯煎にかけて混ぜ、グラニュー糖、コアントロー、レモン汁を加えなめらかにする。

- 2 完全に冷ました後、生クリームを加え、泡立てる。

F 焼き上げたシュー生地にクリームをシュークリーム用の口金を使い中にしぼり入れる。