

デザート

焼き物

# シュークリーム

スチーマー  
自動加湿オープン  
オープン



### ●材料< 18 個分 >

薄力粉	75 g
無塩バター	50 g
卵	4 g
グラニュー糖	5 g
塩	2 個
水	100 g
カスタードクリーム	500 g

### ●作り方

1. 卵は室温に戻し、薄力粉はふるっておく
2. 無塩バターは室温で指が入るくらいまで柔らかくしておく
3. 鍋に水、バター、塩、グラニュー糖を入れて沸騰させる
4. 3に薄力粉を手早く加え、ヘラで全体を良くこね  
粘りがでるまで混ぜ合わせる(目安2~3分)
5. 4に溶いた卵を3~4回に分けながら加えて混ぜる
6. (ヘラで生地をすくい生地の先が透明感のある膜状が目安)
7. 6の生地を絞り袋に入れ、焼き皿に4cm位の円状に絞り出す
8. 予熱されたスチームコンベクションオープンで加熱する
9. 8を取り出し、粗熱を取、カスタードクリームをつめる

加熱前

加熱後



### ●機器設定

モード	設定温度	目安時間	加湿	風量	使用備品
① 加湿オープン	170℃	20分	—	弱	1 / 1 焼き皿
※加湿オープンの加湿0					

### ●ポイント

生地はヘラで持ち上げたときに、ポタッとゆっくりと落ち、残った生地が薄い膜をひくようにゆっくりと落ちる固さになるように卵の量を調節してください。

卵は生地が冷めてから加えると膨らまない原因となるので熱いうちに混ぜて下さい。