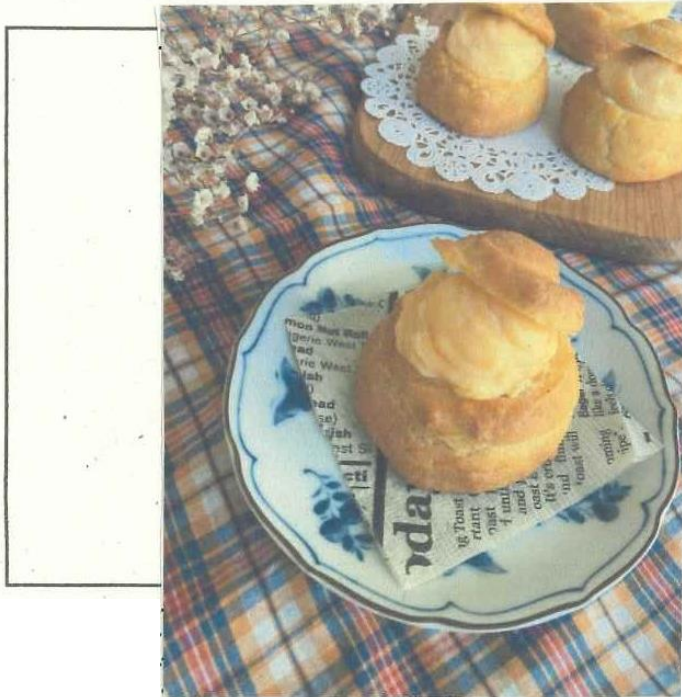


## 「シュークリーム」

考案者 吉村 涼加



使用している伊豆の食材

日の出たまご

丹那牛乳

### 【材料】

(12コ分) (シュー生地)		(ティプロマットクリーム)	
牛乳	120g	卵	3コ
バター	50g	粉砂糖	適量
砂糖	5g		
強力粉	75g		
		牛乳	400g
		砂糖	100g
		生クリーム	100g
		強力粉	30g
		バニリン	適量
		コーンスターチ	10g
		卵黄	8コ

### 【作り方】 (シュー生地)

- ① 鍋に牛乳、バター、砂糖を入れ中火にかける。
- ② バターが溶けて表面が沸き立ってきたら火をとめる。
- ③ 強力粉をふるいにかけて木べらで「ダマ」ができないように手早く混ぜる。
- ④ 粉が見えなくなるまで一気に混ぜる。
- ⑤ 全体がなめらかにつながり、ひと塊になるまで練るよう混ぜる。
- ⑥ 鍋をコンロからおろし生地があたたかいうちに溶き卵を半量入れる。
- ⑦ 生地につやが出て、すくい上げたときに生地が逆三角形になって2~3秒かけて落ちたら生地の完成。
- ⑧ 口金をセットした絞り袋に生地を入れ、直径5cmでクッキングシートの上に絞り出す。
- ⑨ 全体に霧吹きで水をふきかけ粉砂糖を茶こしに入れてふりかける。

【作り方】

⑩ 180°Cのオーブンに入れたらすぐ170°Cに下げ35~40分焼く。

⑪ クリームをはさんで完成。

(ティプロマットクリーム)

① 鍋に牛乳、生クリーム、バニラビーンズを入れる。

② ボウルに卵黄、砂糖を入れ白っぽくなるまで泡立て器で混ぜる。

③ コーンスターチを合わせた強力粉をふるい入れ、粉気がなくなるまで

④ ①を中火にかけ、沸騰直前まで温める。 混ぜる。

⑤ ③を④に加え、泡立て器で混ぜる。

⑥ ⑤を鍋にもとし強火にかける。 ※焦げないように鍋底をこするよう

⑦ つまみで、持ち上げてスーッと落ちるようになったら完成して混ぜる。