

Recipe 1

イチゴの
シュークリーム

Menu: イチゴの春色スイーツ



材料

- ・シュー生地 (15個分)
- ・水... 130ml
- ・無塩バター... 50g ①
- ・グラニュー糖... 5g
- ・塩... 1つまみ
- ・薄力粉... 70g (ふるっておく)
- ・全卵... 2個 (割りほぐす)
- ・アーモンドスライス... 適量
- ・生クリーム... 150ml
- ・グラニュー糖... 15g (いちごビュレ)
- ・いちご... 100g
- ・グラニュー糖... 20g
- ・レモン汁... 大さじ1/2
- (トッピング)
- ・いちご... 適量
- ・粉糖... 適量

Let's cooking ▶▶▶▶▶



① 小鍋に①を入れ
中火にかけバターを
溶かし沸騰させる
*オーブンを170℃に
予熱しておく



② 火から下ろし、ふるった
薄力粉をかき入れゴム棒
で手早く混ぜて粉が
なくなればひとまとまり
になるまで混ぜる



③ もう一度火にかけて
こぼさないよう弱火
で生地全体をゴム
棒で混ぜながら
金網の上にすくまが
張るまで混ぜる。



④ 火から下ろし、落った
卵を少しづつかき混ぜて
その層がよくなるまで
混ぜていく。



⑤ 生地をもう上げて
落した時三角形
に生地がたれる
⑥さになればOK



⑥ 1cmの金口をつけた
いぼり袋に⑤を熱い
うろに入れ、クッキングシ
ートをしたオーブン皿に
4~5cm大の円形に絞る



⑦ ⑥の絞り先のとがった
所をぬらしたスポンジ
で押さえを整えスライス
アーモンドをのせて170℃
のオーブンで40分焼く



⑧ いちごビュレ入りクリ
ムを作る。⑥の材料を
すべて入れブレンダーでまぜ
ピューレ状にする

全卵はすべて使わな
くても大丈夫です。
生地のおさめみなら
言調整を入れていきます



⑨ いろいろの種があるの
で一度こいておく
(いちごのつぶつぶ好きの
方はこさなくても
大丈夫です)



⑩ 角がおいぎする位に
たてた生クリームに
(グラニュー糖15g入り)
⑨をかきいちごクリーム
を作る



⑪ 冷えたシュー生地の
上をカットし⑩の
クリームを絞り袋に入れ
中につめていく。
いちごをのせ粉糖をかき

