

Choux à la Crème シュー・ア・ラ・クレーム

* Pâte à Choux	パ・タ・シュー
lait (牛乳)	55cc
eau (水)	70cc
sel (塩)	1g
beurre (無塩バター)	55g
farine(薄力粉)	75g
œufs(卵)	2コ〜(L 卵)

* Crème Pâtissière	カスタードクリーム
lait(牛乳)	500cc
vanille(ヴァニラビーンズ)	½本
jeunes d'œufs (卵黄)	4コ
sucre(砂糖)	100g
farine (薄力粉)	25g
maïzena(コーンスターチ)	20g
beurre (無塩バター)	50g

上記分量シュークリーム 6cm10〜15 個

下準備

- パ・タ・シュー 薄力粉は二度ふるう。
天板にクッキングシートをひく
オーブンは 180~200°C に予熱する。
- カスタードクリーム 薄力粉+コーンスターチは一緒にふるう

作り方

- パ・タ・シュー
- 鍋に①の牛乳、水、塩、無塩バターを入れ全体を沸騰させる。
 - 沸騰したら火からおろし、薄力粉を一気に加え混ぜ、全体をひとかたまりにする。
 - もう一度火にかけ 1~2 分程練り、余分な水分を飛ばす。
 - 鍋を火からおろしボウルに移し変え卵を 1 個加え、素早くしっかり混ぜ合わせる。
 - 2 個目の卵はほぐして半量ずつ入れ、シュー生地の状態をみながらを見ながら加える。
- 木杓子ですくったときに、ゆっくりまとまって三角に落ちる程度のかたさにする。**
- 絞り袋に丸の口金 (13 mm) を入れ、天板に丸く 4~5cm に絞り出し、ぬらしたフォークで軽く押さえる。
 - 180~200°C で 40 分~50 分程焼く。

完全に焼けるまでオーブンを開けない。

カスタードクリーム

- 鍋に牛乳とヴァニラビーンズを入れ軽く沸騰させる。
- ボウルに卵黄、砂糖を入れ白っぽくなるまでしっかり混ぜ、ふるっておいた粉類を加え混ぜ合わせる。
- ボウルに軽く沸騰させた牛乳を少しずつ加え、鍋に漉しながら戻し入れる。
- 鍋を火にかけクリーム状になるまで絶えず混ぜながらしっかり煮る。
- 火を止めてさらに無塩バターを加え、もう一度しっかり混ぜ合わせる。
- 新しいボウルにカスタードクリームを出し氷水に当てて冷ます。
- 表面が乾かないように時々混ぜる。好みでラム酒(or グランマルニエ) 10cc~を加え混ぜ合わせる。

仕上げ

- 焼きあがったシュー薄く(蓋の部分)切り落とす。
- 切った所からカスタードクリームをたっぷり詰め、仕上げに粉砂糖を上からふる。

