

## シュー栗いむ(15人分)

直径6 cmの円形

準備しておくこと

- ・バターと卵は常温に戻し、バターは小さめにカットしておく
- ・薄力粉と麦のはったい粉をあわせてふるう。
- ・オーブンを200 に温める

材料	作り方
シュー生地 薄力粉 80 g 麦のはったい粉 20 g 牛乳または水 170 g バター 80 g 塩 ひとつまみ ローストアーモンド 適量 卵 2個	シュー生地を作る 鍋に牛乳又は水とバターをいれて、火をかけ、バターが完全に溶けて、沸騰するまで熱したら、火を消す。 薄力粉と麦のはったい粉をあわせてふるったものを の鍋に一気に入れ、木べらで手早く混ぜて、一つにまとめる。 木べらで練るようによく混ぜ、鍋底に白い膜ができるまで混ぜつづける。 3を火から下し、ときほぐした卵を4~5回に分けて加え、その都度よく混ぜ合わせる。最初は、生地がツルツルして混ぜにくい、しっかり混ぜていくとなじんでくる。 木べらですくった時に、ゆっくり落ちながら逆三角形のような形になるまで軟らかくする。 を直径1 cmの丸型口金をつけた絞り袋に入れ、6 cmの円形位の大きさに絞っていき、ローストアーモンドを上に乗せる。 の生地から30 cmほど、離れたところから、霧吹きを使って水を吹きかける。 水でぬらした指先で、生地の先端を軽くおさえて形を整える。 200 に温めたオーブンで15分焼き、オーブンの温度を170 に下げてさらに

<p>カスタードクリーム</p> <p>牛乳 500 g</p> <p>卵黄 6 個分</p> <p>グラニュー糖 25 g</p> <p>薄力粉 25 g</p> <p>カスタードパウダー 25 g</p> <p>バナラビーンズ 1/2 本</p>	<p>10 分焼く。</p> <p>カスタードクリームを作る</p> <p>バナラビーンズのさやを縦に裂く。牛乳と一緒に鍋に入れて火をかけ、沸騰直前まで温める。</p> <p>ボウルに卵黄を入れて泡立て器でほぐしグラニュー糖を一気に加えて白っぽくなるまで混ぜる。</p> <p>薄力粉とカスタードパウダーを一度に加えて混ぜて、を加えながら溶き伸ばす。</p> <p>鍋に、をこして戻し、木べらを絶えず動かしながら、焦がさないように中火にかける。</p> <p>クリームにつやが出て、木べらで持ち上げた時に、タラタラ落ちるようになれば、出来上がり。</p> <p>バットに薄く流し入れ、密着ラップをして、氷水に当て素早く冷やす。</p>
<p>飾り</p> <p>生クリーム 300 g</p> <p>栗の渋皮煮 15 個</p> <p>飾り用渋皮煮 適量</p> <p>こしあん 適量</p> <p>粉糖 適量</p>	<p>仕上げ</p> <p>生クリームを泡立てる。</p> <p>渋皮煮を、こしあんて包む。</p> <p>シュー生地の上半分をカットする。</p> <p>半分に切ったシュー生地に（下半分）カスタードクリーム、渋皮煮（あんでくるんだもの）、生クリームの順に盛り付け、上にもう一方のシュー生地（上の部分）を乗せる。</p> <p>飾り用の渋皮煮を小さく切って、飾っていく。</p> <p>粉糖を上から、ふるって完成。</p>

応募していただいた本人のレシピに基づき、レシピの公開をしております。