

シュークリーム

自動加湿オーブン



●材料< 18個分 >

薄力粉	75 g
無塩バター	50 g
卵	4 個
グラニュー糖	5 g
塩	2 g
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ブンで加熱する
- 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 自動加湿オーブン	170℃	20分	—	弱	1/1焼き皿



生地はへら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ください。