

「柚子のシュークリーム」

スイーツ担当：北宇和高校



「シュー生地」

【材料】

焼き上げ前 直径4cm×高さ2cm) 16個分

牛乳……………250cc

バター……………100g(薄く切っておく)

グラニュー糖……少々

塩……………少々

薄力粉……………150g(ふるっておく)

全卵……………4個と1/2(約225g)

【作り方】

- ①牛乳、バター、塩、グラニュー糖を火にかけてバターを溶かす。沸騰したら火からおろす。
- ②①に薄力粉を入れ、木べらでこすり合わせながら混ぜる。
- ③だいたいまとまったら再び中火にかける。鍋底に白い膜が張ったようになったら火からおろす。
- ④全卵を1個入れて混ぜる。残りの卵を生地の硬さを見ながら加えていく。
- ⑤天板に生地を絞る。表面をフォークで平らにし、霧吹きで水をかけ、あらかじめ200℃に予熱したオーブンで15分焼き、生地が膨らんで来たら180℃におとして20分焼く。

「クリーム」

【材料】(16個分)

卵黄……………3個分(80g)

砂糖……………50g(ふるっておく)

薄力粉……………25g(ふるっておく)

牛乳……………250cc

柚子果汁……………100cc

バター……………10g

生クリーム……………適宜

【作り方】

- ①ボウルに薄力粉と砂糖を入れ、ダマにならないよう牛乳を少しずつ加えながら混ぜる。
- ②別のボウルに全卵をよく溶きほぐし、①を少しずつ加えながら混ぜる。
- ③②を漉し器で漉す。
- ④③を湯煎にかけ、とろみがついてフツフツとしてきたら湯煎からおろす。バターを表面に乗せ、ラップをかけてボウルごと冷水に浸けて冷ます。
- ⑤冷めたら柚子果汁を入れ、よく混ぜる。生クリームをホイップしてカスタードの重量の半分を混ぜ、軽く混ぜる。

仕上げ

中に注入するか、生地を半分に切って入れるかは好みで。

