



香ばしいシュー生地にビターなキャラメルクリームが贅沢
ビターキャラメルシュークリーム

対応製品名 : スマートパワーハンドミキサー プラス /
スマートパワーハンドミキサー

使用部品 : ビーター

調理時間 : 90分 (冷やす時間は除く)

材料 (直径3.5cm 20個分)

〈シュー生地〉

薄力粉	75g
全卵	3個
ヘーゼルナッツ	30g (粗く刻む)

A

水	60ml
牛乳	60ml
バター	60g
塩	1g

〈キャラメルクリーム〉

グラニュー糖	35g
水	30ml
牛乳	400ml

B

卵黄	4個分
グラニュー糖	25g
薄力粉	40g

作り方

下準備

- ・全卵は室温に戻し、溶きほぐしておく。
- ・薄力粉はふるっておく。
- ・オーブンは190℃に予熱する。

1. [シュー生地を作る] 鍋にAを入れ弱火で熱し、沸騰させる。火から外し薄力粉を入れ木べらで混ぜる。まとまってきたら弱火にかけ、約20秒こねる。
2. 火から外し溶き卵1個分を入れ、ビーターの【スピード1】で約10秒混ぜる。残りの卵は生地の様子を見ながら少しずつ加え、さらに10秒混ぜる。ビーターを持ち上げてポタッと生地が落ちる位の固さにする。
3. 2を絞り袋に入れ、クッキングシートをしいた天板に直径3cmに絞り、残った溶き卵を塗り、ヘーゼルナッツを上のにせる。竹串で十字に切り込みを入れたら、190℃のオーブンで約20分焼く。
4. [キャラメルクリームを作る] 小鍋にグラニュー糖と水の分量のうち20mlを入れ、強火にかける。濃い茶色になったら火から外し、残りの水を少しずつ入れたら、約1分中火にかける。
5. 小鍋に牛乳を入れ、弱火で沸騰直前まで温める。
6. ボウルにBを入れ、ビーターの【スピード2】で約2分混ぜる。白くもったりしてきたら薄力粉を入れ混ぜる。
7. 6に5を少しずつ入れ、都度よく混ぜ、こす。小鍋に戻し入れ、弱火でとろみがつくまで練り、4を入れてよく混ぜる。あら熱が取れたら冷蔵庫で冷やす。
8. 3に切り込みを入れ、7を絞る。