



RECIPE

TITTLE クッキーシュークリーム

直径45mm 約8個～

190℃予熱→180℃しっかり膨らんで焼き色がついてきたら温度を下げる→
160℃焼き色を見ながら最終焼き時間は調節する→トータル30分程度
焼成後はオーブン庫内で15分程度冷ます

<クッキー生地>

無塩バター……………40g
カソナード(グラニュー糖で代用可)……46g
アーモンドフラワー……………10g
薄力粉……………36g

<シュー生地>

牛乳……………70g
無塩バター……………35g
グラニュー糖……………2g
塩……………少々
薄力粉……………21g
強力粉……………21g
全卵……………80g～(目安)

<ディプロマットクリーム>

卵黄……………60g
牛乳……………200g
グラニュー糖……………40g
薄力粉……………20g
バニラビーンズペースト……………適量
無塩バター……………15g

生クリーム(乳脂肪分40%以上のもの)80g
グラニュー糖……………5g

仕上げ用粉糖……………適量

<必要な道具>

ボウル 適宜
耐熱ボウル
小鍋 シュー生地用に使うものはテフロン以外のものが良い
鍋 ディプロマットクリーム用
絞り袋
12mm～15mm 丸口金(あれば良い)
直径45mm 程度の抜き型(セルクル、クッキー型など)
マジック
ベーキングシート
ストレイナー(粉ふるい)
耐熱ゴムベラか木べら
泡立て器
電動ハンドミキサー
保冷剤(氷)
茶漉し
天板

<クラス前の下準備>

クッキー生地、シュー生地の材料は全て常温にしておく
(特にシュー生地用のバターと卵は指で触って
冷たくない状態にしておく)
天板と同じ大きさの用紙(ベーキングシート)に
直径45mmの円を書いて用意しておく
(ベーキングシートの下に敷いてシュー生地を絞ると
目安になって便利!)
かなり大きく膨らむので8個間隔を開けて円を書く
(天板が小さい人は6個分でも良い)