

クッキー生地

材料（4個分）

- A
- 薄力粉……………16.5g
 - ベーキングパウダー……………0.5g
 - 全卵……………5g
 - バター（無塩）……………5g
 - グラニュー糖……………8g

作り方

- 1 Aを一緒にふるう。
- 2 卵を割り、計量する。
- 3 ハンドミキサーでやわらかくしたバターに、グラニュー糖を加える。全体が混ざったら、全卵を少しずつ入れて混ぜる。
- 4 Aを3に加え混ぜる。
- 5 出来上がった生地は、冷蔵庫でねかせる。

シュー生地

材料（4個分）

- A
- 水……………33g
 - 牛乳……………33g
 - 塩……………1.3g
 - バター（無塩）……………30g
- B
- 薄力粉……………36g
 - グラニュー糖……………1.3g
 - 全卵……………65g

作り方

- 1 鍋にAを入れ、弱火にかける。少し沸騰してきたら、火を止める。
- 2 Bを一緒にふるう。
- 3 卵を割り、計量する。
- 4 1に2を加え、木ベラで全体が混ざるまで混ぜる。
- 5 4を弱火にかき、木ベラで混ぜながら炊く。
- 6 炊き上がったボウルにうつし、3を少しずつ加え、ホイッパーで混ぜ合わせる。
- 7 6を絞り袋に入れ、クッキングシートを敷いた天板に丸く絞り、表面に霧吹き（水）をかける。クッキー生地（のぼし、丸くくり抜いておく）を、その上のにせ焼く。【190℃・約40分】



カスタードクリーム

材料（8個分）

- 牛乳……………500g
 - バニラビーンズ……………1/2本
- A
- 卵黄……………8個
 - グラニュー糖……………150g
 - 薄力粉……………50g

作り方

- 1 鍋に牛乳を入れ、弱火にかける。
- 2 バニラビーンズにペティナイフで切れ目を入れ、種を取り出し、皮と一緒に1に入れる。
- 3 その間にボウルにAを入れ、ホイッパーで混ぜる。ふるっておいた薄力粉を加え、さらに混ぜる。
- 4 2が沸騰したら3に少しずつ加えて混ぜる。
- 5 4を漉したら弱火にかき、ホイッパーで混ぜながら炊く。
- 6 炊き上がったボウルを氷水につけ冷やす。

苺たっぷりシュークリーム & 苺の生カスタードシュークリーム

生クリーム【8分立て】材料（8個分）

- A
- 生クリーム45%・植物性……………各144gずつ
 - グラニュー糖……………38.4g

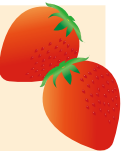
作り方 ボウルにAを入れ、氷水につけながら8分立てにする。

★苺たっぷりシュークリーム材料（4個分）

- 生クリーム【8分立て】……………55g
- カスタードクリーム……………120g
- 苺……………50g

作り方

- 1 生クリーム、きざんだ苺をカスタードクリームに加え、ゴムべらでよく混ぜ合わせたら、絞り袋に入れる。
- 2 シュー生地の後に穴をあけ、そこから1を入れる。



★苺の生カスタードシュークリーム材料（4個分）

- 生クリーム【8分立て】……………270g
- カスタードクリーム……………400g

- A
- 苺……………8個
 - ブルーベリー・ラズベリー……………各4個
 - トッピングシュガー……………適量

作り方

- シュー生地を横に切り、カスタード・生クリームの順に絞った上にAを飾り付け、切ったシュー皮をのせてトッピングシュガーをかける。

