



お菓子生地作り大学  
tukikeki SUN

※ふりがな省略します

## 【型の大きさ・サイズ】

- テフロン鉄板84461



- たて600mm×よこ400mm 高さ11mm

## 【オーブン】

名前: Baker Chef(バカシェフ) ミニマッパ-ブンスタンダードタイプ  
型番: MBDO-5E

### 焼く温度

- 上火 180℃ 中火
- 下火 180℃ 弱火

### 焼く時間

- 40分～

### 焼成課程 (オーブンに入れてからの、焼き具合を確認するタイムが目安時間)

20分 → 15分 → 5分  
 ※半分量の時は、3分  
 (焼成中は絶対に扉を開けない)

口金丸口10

## 【材料】 直径4cm 絞りシュー | 32個分

### カスタードクリームを作る

• 牛乳	933.3g (ぎゅうにゅう)
• 上白糖	264.1g (じょうはくとう)
• 卵黄	186.7g (らんおう)
• 薄力粉	30.8g (はくりきこ)
• コンスターチ(トウモロコシの粉)	30.8g (こーんすたーちとうもろこしのこな)
• 無塩バター	32.7g (むえんぱたー)
• バニラオイル (香料)	6.2g (こうりょう)
• VSOP (洋酒)	14.0g (ぶいえずおーびー(ようしゅ))

### シュークリームの皮 (シュー生地)

• 水	129.6g (みず)
• 発酵バター	108.0g (はっこうぱたー)
• 強力粉	160.0g (きょうりきこ)
• 卵	~320.0g (たまご)
• ザラメ糖	20.0g (ざらめとう)
• ローストした刻みアーモンド	30.0g (ろーすとした きざみあーもんど)
• 卵白	60.0g (らんぱく)※しろくなるまですりあわせる
• 粉糖(さらさらしてる砂糖)	60.0g (ふんとう(さらさらしてるさとう))
• 薄力粉	60.0g (はくりきこ)

### 生クリーム

• 47%生クリーム	137.4g (47ぱーせんと なまくりーむ)
• 38%生クリーム	45.8g (38ぱーせんと なまくりーむ)
• グラニュー糖	9.2g (ぐらにゅーとう)
• VSOP (洋酒)	2.0g (ぶいえずおーびー(ようしゅ))
• コアントロー (洋酒)	2.2g (こあんとろー(ようしゅ))

(注) \*必要な材料の分量は、型の大きさに合わせた数字で書いてあります。  
大きさが違う場合は、ご自身で分量計算する必要があります。

## 【作り方】

- 1 カスタードクリームを作る
- 2 シュークリームの皮 (シュー生地) を作って、焼く  
※練り8分
- 3 生クリームを泡立てる
- 4 生クリームとカスタードクリームを混ぜ合わせたクリームを作る
- 5 シュークリームの皮 (シュー生地) にクリームをつめる  
完成♪

家庭用のオーブンの場合  
半分量 or 3分の1量  
の材料で作ってみてね

## ! 禁止事項のまとめ

- 図解(レシピ含む)の加工・改変は禁止
- 商用利用禁止
- 再配布禁止
- 転載ブログなど、運営者のオリジナルコンテンツではなく、転載物に価値を頼ったコンテンツでの利用は禁止
- 著作権について
- 著作権は放棄していません。転売・再配布は禁止です。