

キャラメルモカシュークリーム



<材料> ※赤字は弊社商品

(パータ・シュー)		(クレーム・ディプロマット)	
・水	… 50g	・牛乳	… 200g
・牛乳	… 50g	・バニラビーンズ	… 0.5本
・グラニュー糖	… 4g	・卵黄	… 40g
・塩	… 1g	・グラニュー糖	… 50g
・バター	… 50g	・薄力粉	… 10g
・全卵	… 115g	・コーンスターチ	… 10g
・アーモンドダイス	… 適量		
		・生クリーム	… 65g
		・グラニュー糖	… 5g
		・キャラメルソース	… 25g
		・濃縮コーヒー	… 6.5g

<下準備>

- ①薄力粉とコーンスターチはふるっておく
- ②卵、バターは室温にもどしておく

<作り方>

【パータ・シュー】

- ①ボウルに卵を溶いておく
- ②鍋に水、牛乳、塩、無塩バターを入れて火にかけ、ブクブクと全体に泡が立つほど沸いたら火を止める
- ③ふるっておいた薄力粉を一気に入れて手を休めずに混ぜる
- ④ひとかたまりになったら、再び火にかけながら数分間しっかりと混ぜながら粉に火をとおす
- ⑤火からおろし、溶いておいた卵を少しずつ加えてはよく混ぜ、生地の状態を確認する
- ⑥ゴムベラですくってみて落ちていく生地の最後が三角形になる状態を目指す
卵が少し余る可能性もあるし、卵全てを入れても生地が硬い場合もあるので、その時は卵を追加して、生地が三角形になって落ちていく状態まで卵を追加する
- ⑦直径1cmほどの丸口金をつけた絞り袋に生地を入れ、直径5～6cmほどの大きさに絞り出す
- ⑧アーモンドダイスを絞り出した生地のにせ、軽く押し込み、霧吹きを全体にしたら190度のオーブンで25分程焼く
- ⑨オーブンは開けないまま170度に下げて更に20分程焼く
※焼いている途中でオーブンを開けると温度が下がり、膨らま無くなるので絶対に開けない

【クレーム・パティシエール】

- ①鍋に牛乳とバニラビーンズ(サヤに切目を入れ種を出しておく)を入れてまわりがフツフツしてくるまで火にかける
- ②ボウルに卵黄、グラニュー糖、ふるった薄力粉とコーンスターチをいれてホイッパーでよく混ぜる
- ③②のボウルに①の温めた牛乳を少しずつ注ぎ入れながらよく混ぜる
- ④③の生地を裏ごしして鍋に戻す
- ⑤中火にかけ、絶えずかき混ぜながら炊いていく
- ⑥液体が徐々にもったりと重くなっていても止めずに続けると、軽くなる時が来るので、そこで火を止める
- ⑦熱々のうちに清潔なバットに広げて、空気をいれないようラップをかけ、袋に詰めた氷等を乗せて一気に冷やす

【クレーム・シャンティ】

- ①ボウルに生クリームとグラニュー糖を入れてしっかりとかために泡立てる

【クレーム・ディプロマット】

- ①しっかりと冷えた状態のクレーム・パティシエールを裏ごしし、ホイッパーで滑らかにする
- ②①にクリーム・シャンティを加える
- ③キャラメルソースと濃縮コーヒーを加えてキャラメルモカのクレーム・ディプロマットを作る

【組み立て】

- ①シューの上部をカットし、絞り袋に入れたクレーム・ディプロマットを入れて絞り出す
- ②①のシューの上に粉糖をふりかける