

# クッキーシュー



デリッシュカスターを使うことで時間短縮、  
味の均一化に最適です。

## 通年商品として

### 【材料名】

#### ＜ パート ド サブレ ＞

無塩バター	50 g	27.8%
塩（岩塩）	0.1 g	0.1%
グラニュー糖	50 g	27.8%
ヌージュレーキャラメル SP	30 g	16.7%
薄力粉	30 g	16.7%
アーモンド プードル（微細）	20 g	11.1%
	180 g	100.0%

#### ＜ パート ド シュー ＞

水	250 g	33.4%
無塩バター	100 g	13.4%
塩（岩塩）	4 g	0.5%
グラニュー糖	4 g	0.5%
薄力粉	150 g	20.1%
全卵	240 g	32.1%
	748 g	100.0%

#### ＜ クレーム シャンティール ＞

生クリーム	300 g	90.4%
上白糖	30 g	9.0%
バニラエキストラクト	2 g	0.6%
	332 g	100.0%

#### ＜ クレーム ディプロマット ＞

デリッシュカスタープレーン	300 g	66.7%
クレーム シャンティール	70 g	15.6%
ヌージュレーキャラメル SP	80 g	17.8%
	450 g	100.0%

#### ＜ ヌージュレー シャンティール ＞

ヌージュレーキャラメル SP	60 g	23%
クレームシャンティール	200 g	77%
	260 g	100%

### タカ食品

デリッシュカスタープレーン  
2.5Kg×4

ヌージュレ キャラメル SP  
1Kg×10 (ナパージュ)

### 【製法】

#### ＜ パート ド サブレ ＞

- ① 無塩バター、塩、グラニュー糖をフードプロセッサーでまわす。
- ② ①のグラニュー糖が混ざり合ったらヌージュレーキャラメルを加え再度まわす。
- ③ ②に薄力粉、アーモンドプードルを加えて一晚冷蔵庫で休ませる。
- ④ 生地を3mmに伸ばし20mmの丸形で抜く。

#### ＜ パート ド シュー ＞

- ① 水、無塩バター、塩、グラニュー糖を手鍋に入れて沸騰させる。
- ② 薄力粉をダマの無いように合わせる。
- ③ ②に全卵を少量ずつ乳化させる。
- ④ リボン状になったら、鉄板に6cm位に丸く金でしぼる。
- ⑤ 霧吹きで水を噴霧してサブレを乗せて窯で焼く。

### 窯準備

上火： 225℃/下火：190℃

### 焼成

上火： 190℃/下火：190℃ 25分  
(下鉄板なし、ダンパー閉)

上火： 180℃/下火：190℃ 5分  
(ダンパー開)

上火： 180℃/下火：190℃ 10分  
(ダンパー閉)

#### ＜ クレーム シャンティール ＞

- ① 生クリーム、上白糖、バニラエキストラを一緒にして氷水を付けてミキサーで回す。

#### ＜ クレーム ディプロマット ＞

- ① デリッシュカスタープレーンをボウルに開けて練っておく。
- ② ①にヌージュレーキャラメルを入れてしっかり合わせる。
- ③ ②にクレームシャンティールを軽く合わせる。

#### ＜ ヌージュレー シャンティール ＞

- ① クレームシャンティールとヌージュレーキャラメルをムースのように軽く合わせる。

#### ＜ 組み上げ ＞

- ① パートドシューを上下半分に切る。
- ② 下半分にクレームディプロマットを絞る。
- ③ 星口で、ヌージュレーシャンティールを絞る。
- ④ 上半分を重ねて仕上げる。

レシピ一覧へ

この処方では当社試作室での試作例です。  
実際の条件は、試作・確認の上、ご決定をお願い致します。