

クッキーシュー



シュークリームのバリエーション

定番のシュークリームにひと手間かけて味のバリエーションを広げます。



年間商品として お勧めです。

【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-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>	
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ブレン	300 g 66.7%
クレーム シャンティ	70 g 15.6%
ヌージュレ-キャラメル SP	80 g 17.8%
	450 g 100.0%
<キャラメル シャンティー>	
ヌージュレ-キャラメル SP	60 g 23.1%
クレームシャンティー	200 g 76.9%
	260 g 100.0%

タカ食品

デリッシュカスターブレン
2.5Kg × 4

ヌージュレ-キャラメル SP
1Kg×10 (ナパージュ)

レシピ一覧へ

この処方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。

タカ食品工業株式会社

文書番号:Ka101019

【製法】

〈パートドサブレ〉

- 1、無塩バター、塩、グラニュー糖を合わせ、フードプロセッサーで回す。
- 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回す。
- 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位に丸口金でしぼる。
- 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°C/下火：190°C

焼成

上火： 190°C/下火：190°C 25分
(下鉄板なし、ダンパー閉)

上火： 180°C/下火：190°C 5分
(ダンパー開)

上火： 180°C/下火：190°C 10分
(ダンパー閉)

〈クレームシャンティー〉

- 1、生クリーム、上白糖、バニラエキストラを合わせ、氷水に当てながらミキサーで回す。

〈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る。
- 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を軽く合わせる。

〈ヌージュレーシャンティー〉

- 1、クレームシャンティー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を絞る。
- 4、上半分を重ねて仕上げる。