

# シュークリーム



## お菓子職人の登竜門

各店の定番商品。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】	【製法】																																	
<p>＜ パータ シュー ＞</p> <table border="1"> <tr><td>水</td><td>180 g</td><td>24.4%</td></tr> <tr><td>ラード</td><td>84 g</td><td>11.4%</td></tr> <tr><td>薄力粉</td><td>114 g</td><td>15.4%</td></tr> <tr><td>全卵</td><td>360 g</td><td>48.8%</td></tr> <tr><td></td><td>738 g</td><td>100.0%</td></tr> </table> <p>＜ クレーム ディプロマット ＞</p> <table border="1"> <tr><td>デリッシュカスター プレーン</td><td>500 g</td><td>78.4%</td></tr> <tr><td>生クリーム(乳脂肪分40%以上)</td><td>120 g</td><td>18.8%</td></tr> <tr><td>上白糖</td><td>14 g</td><td>2.2%</td></tr> <tr><td>バニラオイル</td><td>1.5 g</td><td>0.2%</td></tr> <tr><td>ナポレオン40度</td><td>2 g</td><td>0.3%</td></tr> <tr><td></td><td>638 g</td><td>100.0%</td></tr> </table>	水	180 g	24.4%	ラード	84 g	11.4%	薄力粉	114 g	15.4%	全卵	360 g	48.8%		738 g	100.0%	デリッシュカスター プレーン	500 g	78.4%	生クリーム(乳脂肪分40%以上)	120 g	18.8%	上白糖	14 g	2.2%	バニラオイル	1.5 g	0.2%	ナポレオン40度	2 g	0.3%		638 g	100.0%	<p>＜ パータ シュー ＞</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>① 手鍋で、水、ラードを沸騰させる。</li> <li>② ①にふるった薄力粉を入れる。</li> <li>③ ②がまとまるまで火にかける。</li> <li>④ ③を火から下ろし全卵を少しづつ乳化させる。</li> <li>⑤ ④を直径50mm程度に絞り、霧吹きで水を打つ。</li> <li>⑥ オーブンに入れる直前に再度水を打つ。</li> </ol> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;"> <p><b>焼成：</b></p> <p>上火：190℃/下火：190℃    30分 ダンパー閉</p> <p>上火：170℃/下火：180℃    10分 ダンパー開</p> <p>上火：170℃/下火：180℃    10分 ダンパー閉 下鉄板なし</p> </div> <p>＜ クレーム ディプロマット ＞</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>① 生クリーム(乳脂肪分40%以上)、上白糖、バニラオイルをミキサーで立てる。</li> <li>② デリッシュカスターをボウルに開け腰を切りながらナポレオンを加える。</li> <li>③ ②に①を軽く混ぜ合わせる。</li> </ol>
水	180 g	24.4%																																
ラード	84 g	11.4%																																
薄力粉	114 g	15.4%																																
全卵	360 g	48.8%																																
	738 g	100.0%																																
デリッシュカスター プレーン	500 g	78.4%																																
生クリーム(乳脂肪分40%以上)	120 g	18.8%																																
上白糖	14 g	2.2%																																
バニラオイル	1.5 g	0.2%																																
ナポレオン40度	2 g	0.3%																																
	638 g	100.0%																																

### タカ食品

デリッシュカスタープレーン 2.5Kg×4	

[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。