

【クッキーシュー】 12個分

☆まずクッキー生地を作ります!☆

〈クッキー生地 材料〉

〈材料〉

- ・バター 50g
- ・砂糖 25g
- ・アーモンドプードル 35g
- ・薄力粉 50g
- ・塩 ひとつまみ



- 1、バターはボウルに入れ密着ラップをし、常温にもどしておく。
- 2、バターが柔らかくなったらその他の材料を一気に加え混ぜ合わせる
- 3、ラップに移して冷蔵庫で冷やし固める。



☆次にシュー生地を作ります!☆

〈材料〉

- ・バター 45g
- ・水 50g
- ・牛乳 50g
- ・塩 1~2グラム
- ★① ・薄力粉 60g
- ・全卵 2個弱

- 1、★①と一緒に鍋に入れて、バターがとけ一煮立ちさせたらいったん火を止める。(A)①②
- 2、ふるった薄力粉を一気に入れダマができないように手早く混ぜる。(B)①②



(A)①



(A)②



(B)①



(B)②

3、2がしっかり混ざったら、中火にかけ生地に少し熱をつける。(80℃くらいまで)(C)①②

4、熱がついたら、生地をボウルに移し木べらで軽く練り、粗熱をとる。(D)



(C)①



(C)②80℃の目安はなべ底に
薄い膜ができます



(D)

5、粗熱が取れたらときほぐした全卵を4～5回に分けて入れ、なめらかな生地を作る。(E)①～④



(E)①



(E)②



(E)③



(E)④出来上がりの生地の目安

6、生地ができたら絞り袋に入れて5cmの丸に絞る。(F)



(F)



(G)①



(G)②

8、180℃のオーブンで25分～焼く。(温度と時間は目安)



9、生地が冷めたらカスタードクリームを絞って完成☆