



# クッキーシュー

ふわふわサクサクシューにチャレンジ★



今月のレポーター  
**嶋崎 悠さん**  
札幌英藍高校出身  
製菓パティシエ科1年



今月の先生  
**田中 英雄先生**  
本校製菓実習講師  
札幌洋菓子協会会長  
菓子の樹オーナーパティシエ

## 材 料 (2人前)

### バターシュー

バター	50g
牛乳	50g
水	50g
塩	0.5g
薄力粉	60g
全卵	150g

### クッキー生地

バター	40g
グラニュー糖	40g
薄力粉	40g

### クレームパティシエール

牛乳	500g
卵黄	150g
グラニュー糖	150g
薄力粉	20g
コーンスターチ	20g
バニラビーンズ※	1/4本
※無ければバニラエッセンス	

### 仕上げに使う生クリーム

生クリーム	25g
-------	-----

## 作り方 — クッキー生地 —

バターを柔らかくし、グラニュー糖を加え、ホイッパーですり合わせる。少し白っぽくなったら薄力粉を木べらで合わせる。



まとまったらラップにまとめておいて冷蔵庫で寝かせる



## 作り方 — パターシュー —

水・牛乳・バター・塩を手鍋に入れ火にかける。

沸騰したらいったん火を止め薄力粉を入れて木べらで混ぜあわせ、再び火をつけて混ぜる。



まとまってきた生地に溶きほぐした全卵を少しずつ加え、木べらでしっかり混ぜていく。

生地をしぼり袋に入れて天板に絞っていく。(なるべく同じ大きさで)



先ほど作っておいたクッキー生地を棒状にし、1.5cmほどに切って、絞ったシュー生地に乗せていく。

オーブンで190℃で20～30分焼いていき、その後160℃に下げて10～15分焼く。(オーブンにシュークリームの設定があればそちらでOK)



▶在校生アドバイス  
オーブンを焼いている途中で開けないように！(影らまない理由になります)

## 作り方 — クレームパティシエール —

鍋に牛乳をいれ、バニラビーンズ、グラニュー糖ひとつまみを加え、弱火と中火の間で加熱し、木べらでかき混ぜながら牛乳が沸騰するまで待つ。

ボウルに卵黄を入れてホイッパーで溶き、ふるっておいたコーンスターチと薄力粉を入れる。



▶在校生アドバイス  
グラニュー糖を入れることで牛乳に膜が張るのを防げます！

沸騰した牛乳を、[11]のボウルに流し入れる。ボウルの中をよく混ぜたら鍋に漉し入れ、火にかける

木べらを使って、最初はゆっくり混ぜ、とろみが出てきたら素早く混ぜ、つやが出てとろっとしたらOK



▶在校生アドバイス  
牛乳はゆっくり注ぎ入れて、素早く混ぜるのがポイント！卵が固まらないように注意しましょう！

▶在校生アドバイス  
火にかけっぱなしにするのを避け、ときどき火から外して温度を調節しましょう！

ボールに移し、氷水で冷やしておく。

## 仕上げ

合わせカスターを作る。カスタード 250g に対して 25gの固く泡立てた生クリームを合わせる。

焼けたシュー生地に切り込みを入れる。斜めに入れるとクリームが流れ落ちない。



シューの中にクリームを入れていく、だいたい40g程度入れ、完成。

