



☆クリスマスに楽しく作って、オリジナルに

デコレーションできる☆ 

## “手作りシュークリーム”を

☆☆ご家庭で是非！！☆☆



材料 25～30 個分

水	250cc
バター	90g
砂糖	5g
塩	1つまみ
小麦粉	125g
卵	4～5 個
ホイップクリーム	適量
チョコスプレー	適量

作り方(シュー生地)

- ① 鍋に、水、バター、砂糖、塩を入れ中火にかけ、木べらでバターを細かくしながら溶かす。
- ② バターが完全に溶け、全体が沸騰したら火から外し、ふるっておいいた小麦粉を、一度に加え、手早く木べらで混ぜ合わせ、一つにまとめる。
- ③ 再び中火にかけ、生地を練り、余分な水分をとばす。
- ④ 鍋底に薄い膜が張るくらいまで練り、火からはずし、溶いた卵を一個ずつ加え、木べらで手早く混ぜ込む。
- ⑤ 卵が 3 個入ったら、生地に粘りが出るまでよく練り、かたさを見ながら、残りの卵を少しずつ加え混ぜ、木べらにすくいとり、生地がまとまって落ちるくらいのかたさに調節する。しぼり袋に入れる。
- ⑥ オープンプレートにクッキングシートを敷き、薄くバターを塗り、間隔をあけて絞り出す。
- ⑦ 表面に溶き卵を塗り、200℃に熱したオーブンで約 15 分焼く。表面にひび割れができ、側面がかたく、焼けていれば良い。
- ⑧ シューが冷めたら、デコレーションし完成！！



### ☆シュー生地のポイント☆

※溶き卵を加える前に、鍋で生地を練っている時、余分な水分が生地に残っていると、卵を加えた時に、生地が卵を吸収しにくくなる。

※良く練ると生地の伸びが良くなり焼いた時に、よく膨らむ。

※生地は冷めると膨らみが悪くなる。

※最後に加える卵は生地のかたさを決定するので、特に注意する。

