

シュークリーム

450×350天板 20g × 30個
25g × 20個



温度設定

	デッキオープン			コンベクションオープン		
	温度	熱量調整	時間	温度	風量	時間
1	上火	180 °C	1	160 °C	弱	30分
	下火	180 °C	6			
2	上火	150 °C	1	160 °C	弱	30分
	下火	150 °C	1			

※ダンパー開

※ダンパー開

材料

牛乳	60 g	
水	60 g	
バター	60 g	
塩	2 g	
砂糖	3 g	
卵	180 g	← 卵は溶いておく
強力粉	45 g	
薄力粉	45 g	

作業手順

- ① 鍋に水・牛乳・塩・砂糖・バターを入れ一旦沸かす
- ② 火を止め、粉を一気に加え良く混ぜる
- ③ 中火に掛け、水分を飛ばし、底に薄い膜が張るような生地にする
- ④ 火から卸し、卵を少しづつ加えて生地に馴染ませる
- ⑤ 卵が良く混ざったら、ヘラですくった時に二等辺三角形になるような生地にする
- ⑥ 天板に間隔良く生地を絞り出していく
- ⑦ 生地の表面に、霧吹きで水分を多めにかけ焼成をしていく

調理のポイント

- ・ 水分を飛ばしすぎると、卵が多く入り膨らむが、皮が柔らかくなる

