|  |
| --- |
| [ 材料 ](９個分)  カスタードクリームと生クリームを混ぜたもの  【シュー生地】　　　　 　　【ディプロマットクリーム】  　　　卵　　　　　 100～125g　　　　　 　　薄力粉　　　　　 20g  　　　水　　　　　　　 100g　　　　　 　　砂糖　　　　　　 50g  　　　バター(無塩)　　　 40g　　　　　 　　卵黄　　　　　　 ２個  　　　薄(中)力粉　　 60g　　　　　 　　牛乳　　　　　　 200ml  　　　砂糖　　　　　　 ３g　　　　　 　　生クリーム　　　 100ml  　　　塩　　　　　　　 １g　　　　　 　　バニラエッセンス 少々 |
| C:\Users\oa\AppData\Local\Microsoft\Windows\Temporary Internet Files\Content.Word\ばた.jpg  ・薄力粉はふるう  ・バターは1cm角に切り、常温に戻す  １.シュー生地を作る  (1) 厚手の鍋に水，バター，砂糖，塩を入れ，中火で  D:\教科（家庭・看護・福祉）\研究会\29産業教育の充実に関する研究（家庭・看護・福祉）\20170818食物写真\とけ.jpg沸騰させる。バターが溶けたら弱火にし，薄力粉を  一度に加えて１分程度激しく練る。  ☆ポイント☆ バターが冷えていると，バターが溶ける前に水分が蒸発  してしまう。  中力粉を使うと，できあがりの皮が薄く，きれいになる。 |
| C:\Users\613405\Desktop\産教研\2017-07-03 第2回\5 016.JPG(2) ひとかたまりになり，鍋底に薄い膜ができたら，  火から下ろす。絞った台ふきんの上に鍋を置き，  あら熱をとり，溶き卵（1/2個分）を加え混ぜる。  ☆ポイント☆ 冷めすぎてしまうと卵を含みにくくなるので，手早く混ぜる。 |
| D:\教科（家庭・看護・福祉）\研究会\29産業教育の充実に関する研究（家庭・看護・福祉）\20170818食物写真\シュー生地.jpg(3) ２個分の溶き卵を加えた後は，様子を見  生地をたっぷり  すくい，３秒で  落ちて, 逆三角形になれば完成  ながらスプーンを使い，少しずつ加える。  生地をすくい，落とした生地が逆三角形に  なるくらいの固さに仕上げる。  　☆ポイント☆ 生地がひとかたまりになったら，次の溶き卵を加える。  最初は生地がザラザラしているが，しだいにつやが出る。 |
| 生地の先の部分は,水でぬらした指で押さえてなめらかにする  (4) 生地を絞り袋に入れ，オーブンシートを  敷いた天板に絞り出す。  C:\Users\oa\AppData\Local\Microsoft\Windows\Temporary Internet Files\Content.Word\siboridasu.jpgD:\教科（家庭・看護・福祉）\研究会\29産業教育の充実に関する研究（家庭・看護・福祉）\20170818食物写真\しぼり袋.jpg  左手は絞り袋を支え，右手の親指と人差し指で握る |

**シュークリーム**

資料⑯

**シュークリーム**

|  |
| --- |
| C:\Users\oa\AppData\Local\Microsoft\Windows\Temporary Internet Files\Content.Word\オーブン.jpgD:\教科（家庭・看護・福祉）\研究会\29産業教育の充実に関する研究（家庭・看護・福祉）\20170818食物写真\網の上.jpg(5) 生地に霧吹きで水をかけ，200℃の  オーブンで膨らんで色付くまで15分，  その後，180℃に下げて15分焼く。  ☆ポイント☆ オーブンは絶対に開けない。 |
| D:\教科（家庭・看護・福祉）\研究会\29産業教育の充実に関する研究（家庭・看護・福祉）\20170818食物写真\カスタード.jpgD:\教科（家庭・看護・福祉）\研究会\29産業教育の充実に関する研究（家庭・看護・福祉）\20170818食物写真\カスタード　完成.jpg２.ディプロマットクリームを作る  (1) ボールに卵黄とほぐした砂糖を入れ，  泡立て器で全体が白っぽくなるまで混  ぜる。小麦粉を加え，更に混ぜる。  ☆ポイント☆ コーンスターチを使うと，いっそう滑らかなクリームができる。 |
| D:\教科（家庭・看護・福祉）\研究会\29産業教育の充実に関する研究（家庭・看護・福祉）\20170818食物写真\そそぐ２.jpgD:\教科（家庭・看護・福祉）\研究会\29産業教育の充実に関する研究（家庭・看護・福祉）\20170818食物写真\そそぐ１.jpg  (2) (1)のボールに沸騰直前まで温めた  牛乳を少しずつ加えながら混ぜる。  こしながら，鍋に入れる。  ☆ポイント☆ 卵液の凝固を防ぐため，牛乳の温度と  加え方に注意する。 |
| D:\教科（家庭・看護・福祉）\研究会\29産業教育の充実に関する研究（家庭・看護・福祉）\20170818食物写真\カスタード　途中.jpg  (3) 鍋を中火にかけ，木べらで絶えず  混ぜ，とろみが出て，底からぷくぷ  くしたら火を止める。ボールに移し，  表面にラップを貼り付け，氷水で冷  やす。  カスタードクリーム  の出来上がり  ☆ポイント☆ カスタードクリームは，少し垂れるくらいの固さに仕上げる。  （カスタードクリームのみで使用する場合は、もう少し固めに仕上げる）  水滴付着防止のため，カスタードクリームとラップの間の隙間をなくす。 |
| D:\教科（家庭・看護・福祉）\研究会\29産業教育の充実に関する研究（家庭・看護・福祉）\20170818食物写真\シュー.jpg  (4) (3)のボールに固めに泡立てた生クリームと  バニラエッセンスを加え，泡立て器で混ぜる。  シューが冷めたら切り込みを入れ，クリーム  を詰める。 |