

ディプロマットクリームシュークリーム

材 料 シュークリーム(中)8個分

シュー生地

牛乳	10cc
水	30cc
無塩バター	20g
塩	ひとつまみ
薄力粉	20g
強力粉	8g
卵	1個

仕上げ用

粉砂糖	適量
-----	----

ディプロマットクリーム

卵黄	2個分
グラニュー糖	45g
薄力粉	10g
コーンスターチ	5g
牛乳	180cc
バニラ(エッセンスやオイルでも)少々	
無塩バター	15g
生クリーム	80cc



1. シュー生地を作る

- 準備
- ・薄力粉と強力粉あわせてふるう
 - ・バターは1cm角に切る
 - ・絞り出し袋に12ミリの丸口金をつけておく
 - ・天板にオーブンシートをしいておく
 - ・卵は器にときほぐしておく
 - ・オーブンを240度に温める

- 作り方
- ①鍋に牛乳、水、バター、塩をいれて中火にかけ、ゴムベラでときおり混ぜながらバターを溶かす。バターは牛乳が沸騰するまでに、必ず溶かし終わること。
 - ②牛乳液が沸騰したら、すばやく火からおろす。ふるった薄力粉と強力粉を一度に加え、ゴムベラで全体を混ぜる。もう一度弱火にかけ、生地がまとまり、鍋肌からつると離れるまで30秒くらい練り混ぜる。
 - ③②に溶き卵の1/2量を加え、しっかりと混ぜる。まんべんなく混ざったら、残りの卵の1/2量を加えて混ぜる。残りの卵は、生地の状態を見ながら、少しずつ加えてそのつどゴムベラで混ぜる。ゴムベラで生地を持ち上げると、3秒～4秒たつてから逆三角形にゆっくりと落ちる状態がよい。残った卵は生地の仕上げに塗るので取っておく。
 - ④生地を直径12mmの丸口金をつけた絞り出し袋に入れる。天板の敷いた紙に、直径4cmくらいの円になるまで絞り出す。とっておいた卵を、刷毛で生地表面に塗る。フォークの先を水で軽くぬらし、軽く押し付けて、格子の模様をつける。

霧吹きで、霧を吹きつける。

- ⑤オーブンを220℃に設定し直して15分焼く。15分経ったら170℃に下げて更に15分しっかりと焼き色がつくまで焼き、火を止めてそのまま10分おいて中までしっかりと乾燥させる。

2. ディプロマットクリームを作る

準備 ・薄力粉とコーンスターチを合わせてふるう
・バターは1cm角に切る。

- 作り方 ①鍋に牛乳を入れバニラを加えて、沸騰直前まで温める。ボウルに卵黄を入れてほぐし、グラニュー糖を加え、白っぽくなるまですり混ぜる。ふるった粉類を加え、粉っぽさがなくなるまで混ぜる。沸かした牛乳を卵黄のボウルに少量加えて溶きのばし、なじませてから残りの牛乳を入れて混ぜる。
- ②こしながら鍋に戻して中火にかけ、泡だて器で絶えず混ぜながら煮る。大き目の泡ができて全体が沸騰してきたら焦げないように気をつけてまぜつづけ、生地に粘り気がなくなってさらっとした状態になり、泡だて器が軽くなったら火からおろす。
- ③バターを加え、余熱で溶かして混ぜ合わせる。すぐにバットなどに移し、膜が張らないように表面にぴっちりとラップをかける。粗熱が取れたら冷蔵庫で冷やす。
- ④生クリームを8分立てに泡立て、冷えた③と合わせる。（ディプロマットクリーム）

3. 仕上げる

- ①シュー皮の高さの1/2よりやや高めのところをナイフで切れ目を入れる。
- ②口金をつけた絞り出し袋にカスタードクリームを入れ、皮のふたの部分をもちあげて中にクリームを絞り込む。
- ③粉砂糖を茶こしを使ってふるいかける。