

シュークリーム [Sクラス専用]

合計加熱調理時間 約 **24**分

[1人分：80kcal/ 食塩相当量：0.1 g]

手動加湿により、生地がふっくら焼き上がる！
ダンパーを開けて乾燥焼きすることで、外皮はサクサクの食感に。



材料 (36人分 [1人分1個])

<材料a>	
牛乳	450cc
無塩バター	180g
塩	0.75g
薄力粉 (3回ふるう)	180g
卵 (溶きほぐす)	371g
お好みのクリーム	適量

※掲載レシピはクックエブリオ専用のものとなります。

分量

36人分 [1人分1個]

設定

設定	モード	水蒸気量	時間	温度	風量
1	ホットエア	0%	24分	180℃	1/2

※加熱開始直後に手動加湿を2回おこなってください。

※残り約5分でダンパーをOPENにしてください。

作り方

- 鍋に<材料a>を入れ、火にかけて沸騰させ、薄力粉を加えて木べらでよく混ぜ合わせる。
- 火から外してさらによく混ぜ合わせる。卵を4～5回に分けてよく混ぜ合わせ、絞り袋に入れる。(生地)
- 20mmのテフロン加工ホテルパン4枚に2を絞って【設定1】で予熱後、加熱する。
- 加熱開始直後、手動加湿を2回おこなう。
- 残り約5分でダンパーをOPENにする。
- 加熱完了後、取り出して冷やし、お好みのクリームを詰める。



調理ポイント

- ◆作り方2の生地は、木べらですくい上げた時、垂れた生地が二等辺三角形になるように硬さを調節すること。
- ◆作り方5のダンパーをOPENにするタイミングは目安なので、生地が膨らみきってからOPENにすること。