

クロカンブッシュ

合計加熱調理時間 約 20分

[1人分：**kcal/ 食塩相当量：**g]

海外ではお祝いの席で食べる飾り菓子。見た目も豪華で存在感バツグン！イベントにオススメです。



材料（1台分【直径12.5×高さ18cmの円錐】）

<材料a>

無塩バター（2cm角に切る）	100g
水	180cc
塩	ひとつまみ
薄力粉	50g
強力粉	50g
卵（割りほぐす）	4個
カスタードクリーム	450g
飾り付け （ドラジェ、クッキー、リボン、オーナメント）	適宜

※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

1台分【直径12.5×高さ18cmの円錐】
（直径3cm位のプチシュー 75個分）

設定

設定	モード	水蒸気量	時間	温度
1	ホットエアー	-	20分	190℃

下ごしらえ

- ・薄力粉、強力粉は合わせてふるう。

作り方

1. 鍋に<材料a>を入れて火にかけ、無塩バターが溶けて煮立ったら、火を止める。
2. 1の鍋に薄力粉、強力粉を加えて手早く混ぜ、鍋肌からつるりとはがれる位まで、しっかり練り合わせる。
3. 2の鍋を再び中火にかけて手早く練り、鍋肌に薄い膜がこびりつくようになったら火から下ろす。
4. 3をかき混ぜながら卵を少しずつ加える。加える卵の量は、木べらですくい上げると生地が三角形になってずり落ちるほどまでにして、硬さを調整する。
5. 4を直径12mmの口金の絞り袋に入れ、20mmのホテルパン3枚に、1枚につき25個（一絞り2～2.5cm）並ぶように絞り出す。
6. 5のホテルパンを、【設定1】で予熱後、加熱する。
7. 加熱完了後、そのままスチコン庫内に10分置き、取り出して粗熱を取る。
8. 7のシュー皮にカスタードクリームを詰め、円錐型に飾り付けと共にカラメルで貼り付けていく。
（カラメル...グラニュー糖250g（分量外）、水80cc（分量外）を煮詰めて、温めながら使う。）



調理ポイント

- ◆厚紙で作った円錐型はアルミホイルを巻くと、食べるときに取りやすい。
- ◆作り方8でカスタードクリームをシュー皮に詰め過ぎると、重くなって飾りにくくなるので注意する。