

Chou à la crème

シュー・ア・ラ・クレーム

約40個分



試作協力 京都センチュリーホテル 製菓料理長 安田 俊二

パート・シュー

水……………200cc
 バター……………100g
 トレハ……………20g
 塩……………1g
 薄力粉……………150g
 全卵……………5～6個

- ① 手鍋に水、バター、トレハ、塩を入れ、火にかけて溶かす。
- ② ①に薄力粉を加え、火にかけながら練り、鍋の内側に付着しなくなったら火から下ろす。
(でん粉がα化した状態)
- ③ ②に全卵を少しずつ加えていき、生地をすくってゆっくりと切れずに流れる状態にする。

パート・サブレ

バター……………70g
 グラニュー糖……………25g
 トレハ……………10g
 バニラオイル……………1g
 牛乳……………5cc
 薄力粉……………100g

- ① バターにグラニュー糖、トレハをすり合わせ、バニラオイル、牛乳を混ぜる。
- ② ①に薄力粉を加え、合わせる。
- ③ ②を絞り袋に入れ、ベーキングシートを敷いた天板に丸く絞り、その上から再びベーキングシートを乗せて指で押さえ、直径4cm位の円盤状にして冷凍する。

クレーム・パティシエール

加糖卵黄……………250g
 グラニュー糖……………80g
 トレハ……………20g
 薄力粉……………30g
 コーンスターチ……………30g
 バニラビーンズ……………1本
 牛乳……………1ℓ
 バター……………30g

- ① 加糖卵黄にグラニュー糖、トレハを加え、しっかりすり合わせ、薄力粉とコーンスターチを一緒にしたもの混ぜる。
- ② 手鍋にバニラビーンズ、牛乳を入れ沸騰させ、①に加えて混ぜ、銅鍋に裏漉しする。
- ③ ②を火にかけて約20分間炊く。
- ④ ③を火から降ろして、ボウルに移し、氷水をあてながら熱を取り、人肌位になれば柔らかくしたバターを加えて完全に冷ます。

クレーム・シャンティイ

生クリーム(48%)……………600g
 果糖……………42g
 バニラエッセンス……………2g

- ※生クリームに果糖、バニラエッセンスを加え、8分立てにする。

作り方

天板にパート・シューを14g絞り、その上にパート・サブレを乗せ、霧をふって下火220℃のオープンに入れ14分間焼き、次に下火を消して、上火を200℃にして5～6分間焼く。

仕上げ

- ① 焼き上がって冷めたパート・シューの1/3を切る。
- ② 底の2/3の部分一杯にクレーム・パティシエールを詰め、その上からクレーム・シャンティイを星口金で絞る。
- ③ ②の上に①の1/3の部分に乗せ、ブードル・デコール(配合外)を振る。

■「トレハ」「TREHA」「トレハの四季」は日本における林原の登録商標です。