

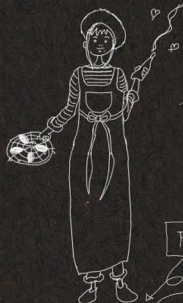


Recipe

いちご & ショコラクリーム エクレア



©sakae's ouchi gohan



Let's cooking!

下準備

オーブンは180℃に予熱
お菓子の量には合わせておく



「エクレア生地」を作る時に使う道具
系図リロは、お菓子の量に合わせて
使用しています

材料

(※81個分)

(※エクレア生地)

- ①
- グラニュー糖 ... 4g
 - 無塩バター ... 40g ← 薄めカット
 - 塩 ... 2g
 - 牛乳 ... 20ml
 - 水 ... 100ml
- ②
- 薄力粉 ... 57g
 - ココアパウダー(無糖) ... 3g
 - 全卵 ... 80g (1.5個) ← よく溶きほぐす

(※カスタードクリーム材料)

- ③
- 牛乳 ... 200ml ← 一度沸騰するまで加熱
 - バニラオイル ... 少々
 - 卵黄 ... 31個 ← つばいてピュレ状にしてから
 - グラニュー糖 ... 60g
 - 薄力粉 ... 20g

(※ショコラクリーム材料)

- クーベルチュールチョコ(カカオ55~64%) 50g
- ④ □ 生クリーム ... 50ml
- ⑤ □ グラニュー糖 ... 15g
- ⑥ □ 生クリーム ... 100g

(※飾り)

- 米粉糖 ... 少々 ← 今回は8等分のくしカ
- いちご ... 4~5個

エクレア生地の作り方



① 金鍋に①を入れ
中火にかける
バターがとろり沸騰
したら火を止める
(オーブン予熱スタート)



② ②に溶いた卵
を少しずつ加え、煮戻
よく混ぜ、生地を落
した時三角になる
固さにする(卵液、70%)



③ ボウルに卵黄を
入れほぐしてから
グラニュー糖を加え
しゃもじで混ぜる



④ 40℃の湯で
チョコとカシ
⑤を少しずつ
足しながら
まぜ合わせる



⑤ ⑤に⑥を合せて
ふるった⑥を入れ
ゴムベラで混ぜる



⑥ 絞り袋に金口を付
生地を入れ10cm
程度の長さに絞り出す
ハケで表面に卵液を
固さにする(卵液、70%)



⑦ ⑦に薄力粉を
加えまぜ、全体が
なめらかになったら、沸騰後
バニラオイルの半量
を加えまぜる



⑧ 別のボウルに
⑧を入れ6分立てに
⑨と合わせ角が
立つ固さになるまで



⑨ 米粉糖がなく
けにまとまりになっ
たら、弱めの
中火にかける



⑩ ⑩を180℃の
オーブンで30分焼
けークーラー等の上
置いて冷ます



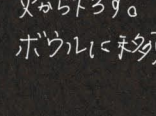
⑪ ⑪をこし器で
こし、小量鍋で加熱
ゴムベラで混ぜ底が
こびりついてくる



⑫ ⑫を絞り袋に入
糸状に立て作業
⑬ エクレア生地を横に
半分にかットしておく
⑭ カスタードクリームを入れる



⑬ 金鍋底に薄
く生地が
はりつくような
状態になれば
火を下げず
ボウルに移す



⑭ トロみが出て、生地が
サラサラに感じられ
火を下げず、ボウルに移す
表面にラップをしながら
保冷剤や氷水で冷ます



⑮ ⑮にカットした
いちご、ショコラクリーム
をのせる。
皮をむき、米粉糖を
ふるって完成



⑯ ⑯にカットした
いちご、ショコラクリーム
をのせる。
皮をむき、米粉糖を
ふるって完成