

ラズベリーとショコラのシュークリーム

# Chou à la crème



若山 曜子 さん

料理・菓子研究家

<http://tavechao.tavechao.com>

## ●材料

[ガナッシュ・モンテ]

- ・ラズベリーピューレ……60g
- ・ビターチョコレート(60%以上)……50g
- ・生クリーム(35%)……160cc

[ラズベリー・ホイップクリーム]

- ・ラズベリーピューレ……大さじ3~4
- ・生クリーム(35%)……200cc
- ・グラニュー糖……大さじ2

[シュー生地]

- ・バター(食塩不使用)……50g
- ・塩……2g
- ・グラニュー糖……3g
- ・牛乳……60cc
- ・水……70cc
- ・薄力粉……70g
- ・ココア……5g
- ・溶き卵……3~4個分

## ●作り方

[ガナッシュ・モンテ]

1. チョコレートは粗く刻み耐熱ボウルに入れる。生クリームを沸騰直前まであたため、50ccをチョコレートに注ぎゆっくり溶かす。
2. 溶けたら残りの生クリームを少しずつ注ぎラズベリーピューレを加えて全体が均一になるまで混ぜ、一晩冷蔵庫で冷やす。
3. 8分立てになるまで泡立てる。

[ラズベリー・ホイップクリーム]

1. 生クリームにグラニュー糖を加えて8分立てにし、ラズベリーピューレを少しずつ混ぜ合わせる。

[シュー生地]

1. 薄力粉とココアは合わせてふるっておく。
2. 鍋に一口大にカットしたバター、塩、グラニュー糖、牛乳、水を加え中火にかける。
3. 完全に沸騰したら火を止めふるっておいち粉類を一度に加え、木ベラでしっかりと一塊になるように混ぜる。
4. 再び火をつけ、生地を鍋肌に押し付けるようにしながら、鍋底に膜がはり、生地がつるんと離れるようになるまで練る。
5. 生地をボウルにとり、熱いうちに少しずつ溶き卵を加える。
6. 生地を木ベラですくった時に三角形にへらに残るかたさが目安。(卵3個分は目安なので残る場合もあります。)
7. 1cmの丸口金で3cmの丸形にしぼり、200℃のオーブンで20分、170℃に下げてさらに15分焼く。網に取り完全に冷ます。

La  
Fruitière  
du Val d'Ével®

Naturellement bon

より自然により美味しく

株式会社ラ・フルティエール・ジャパン

東京都武蔵野市吉祥寺本町1-35-14-401 Tel. 0422-29-7865/Fax. 0422-29-7862

E-mail: [info@LFJ.co.jp](mailto:info@LFJ.co.jp) URL: <http://www.LFJ.co.jp>

ラ・フルティエール ラズベリーピューレ



冷凍1kg入り