

シュークリーム



Pate a choux シュー生地 天板1枚分

水	65
バター	58
薄力粉	50
塩	少々
全卵	120g

作り方

水とバターを完全に鍋で沸騰させます
一度火から下ろし小麦粉を入れてよく混ぜます
弱火にして木べらで縁ます 水分が飛んで鍋肌に一枚膜ができるまでです
火から下ろし卵をよく溶きほぐしたものを入れます
溶き卵を塗って220度のオーブンに入れます 少しふくらんだら180度に落として焼きます
途中でふたを開けるとしぼみます

生地の硬さが柔らかいと 横にふくらみます
生地が硬すぎるとそもそもふくらみません
マヨネーズより堅く味噌よりも柔らかです

シューのふくらまない理由

シュークリームがふくらまないと仰る方がいらっしゃいますが、大きく分けて次の理由が考えられます、またそれらの理由はその方のスキルと連動しています。一度も焼いたことのない方が「あれって難しいんでしょ～ふくらまないのよね～」といっている場合、短なる思いこみによる不安に過ぎません。シュー皮自体さほど難しいモノではありません。

初心者が陥る失敗

オーブンの扱いが決定的に間違っている
オーブンの蓋はすぐ開けすぐ閉めるモノです、蓋を開けて「ポーッとしたり」のんびり出し入れをしたりしては問題外です、「さっと入れさっと閉めあとは折る」これが正しいオープンに対する心構えです
生地が柔らかい
卵を入れやわらかさを調整しますがこの時卵を入れすぎています、卵が多い場合は横にふくらんでまん丸くなります

生地の柔らかさの見極めはすば木べらですくったとき「三角形にすーっと落ちる」と申します。

中級者が陥る失敗

さすがに何とかシュークリーム自体何とかかたちになり次なるステージを目指します

きれいに割れない

上面がつるんとした感じできれいに割れないのは最初の温度が低いからです、最初の温度が低いと言うことはヒートアップの温度が低いか、オープン蓋をがばっと開けてのんびり鉄板を入れたので「下がってしまった」かが原因です、場合によってはいつもよりたくさん数を一度に焼こうとした場合もこのようになります

上に伸びない

平らになって横に広がるケースがあります、この場合の原因は「生地が柔らかい」「窯の火が強い」油の塗りすぎが原因です、簡単に申し上げると、上に伸びようとしているのに押さえつけられて伸びることが出来ないか、へにゃへにゃの生地であるのかの2点に絞られます

カスタードクリーム

前述のシュークリームを作るのにちょうどいい量

材料

牛乳	375cc
小麦粉	24g
グラニュー糖	105g
卵黄	3個分

作り方

小麦粉とグラニュー糖をよく混ぜます

この中に卵黄を入れモッタリしたクリーム状にまぜます(1)鍋の牛乳が沸騰したら手早く(1)と合わせ、鍋に戻します

炊き上げは沸騰してブクブクしてきたあと加熱を続けると次第に流動性ができます、木じゃくしですくうとサラッと流れるような状態になりますこれが「コシが切れた」状態で、ここまで炊かないと滑らかなクリームにはなりません、教室で初心者にはこの状態まで炊くことはお教えしません。しかし普通のお菓子屋さんではここまで炊くことが常識です。

この状態で冷やすと「プルン」としたクリームになりますので、ラム酒などの酒と共によく混ぜ滑らかなクリームにして使いますがこの状態は保形勢が悪くどちらかというとトロとした状態なのでこ混ぜ混ぜせずに使うこともあります特にシュークリーム

私はあまり混ぜない方がクリームの食感があって「スキです」つまり好みなのです

このあとは急冷します、氷水に当てるかバットに広くかけてさまじませ、冷蔵庫に入ると早く冷えますが「あついカスタードを少しぐらい入れても冷蔵庫の庫内温度が「びくともしない」ほど大きな冷蔵庫をお持ちの方のみ出来る方法で、普通の方がそれをする「電気代が上がる」「冷蔵庫内の肉が腐る」など悪影響が多すぎます。

