

## シュー皮

### —特徴—

- ☆コーンフラワーを 20%配合したシュー皮です。
- ☆通常のシューよりしっかりとした食感を得られ、皮が主役になれるシュー皮です。
- ☆カスタードの水分移行を抑制し、時間経過してもサクっとした食感が得られます。



※調理のイメージです。

### 〔 配 合 〕

シュー	
薄力粉	40g
コーンフラワーイエローNo.7K	10g
無塩バター	40g
卵	140g~150g
食塩	0.5g
水	64g

### 〔 作 り 方 〕

- ① 薄力粉、コーンフラワーイエローNo.7K を篩っておく。
- ② 鍋に無塩バターと水と食塩を加え、中火で加熱する。
- ③ ②がグツグツ沸騰してきたら、中火のまま①を一度に入れ、木じゃくで1分間攪拌する。
- ④ 鍋を火から下し、溶き卵を 3~4 回に分けて入れ、木じゃくで良く攪拌する。  
※ 生地の状態を見ながら、全卵量は調整してください。
- ⑤ 大きめの丸い口金を入れた絞り袋に④を入れ、生地を約 4cm 径の円に渦巻き状に絞る。  
※ 頂点が尖っている場合は、水を付けたスプーンなどで先を丸める。
- ⑥ ・コンシューマーオープンでは、200℃で 18 分間焼成後、160℃で 20 分間乾燥させる。  
・業務用オープンでは、上火 180℃、下火 230℃14 分、上火 200℃、下火 180℃7 分、上火、下火共に 100℃10 分（ダンパー開放）で焼成する。  
※ 焼成時間はあくまで目安ですので、実物を見ながら調整して下さい。