

株式会社 サニーメイズ

Tel. 054-365-5163
Fax. 054-364-2578
sunnymaize@oenon.jp
静岡県静岡市清水区横砂南町 2-1

シュー皮




—特徴—

- ☆コーンフラワーイエローNo.7を20%配合したシュー皮です。
- ☆通常のシュー皮よりもしつかりとした食感を味わうことができます。
- ☆時間が経過してもサクツとした食感を味わうことができます。

〔 材 料 〕 10個分

シュー皮	
薄力粉	40g
コーンフラワーイエローNo.7	10g
無塩バター	40g
全卵	130g~140g
食塩	0.5g
水	64g

サニーメイズ公式インスタグラム  検索

Instagram でレシピと動画を公開中♪

株式会社 サニーメイズ

Tel. 054-365-5163
Fax. 054-364-2578
sunnymaize@oenon.jp
静岡県静岡市清水区横砂南町 2-1

〔 作 り 方 〕

準備

- ◇ 薄力粉・コーンフラワーイエローNo.7を合わせてふるっておく。
- ◇ 全卵を溶きほぐしておく。
- ◇ オーブンを設定温度で予熱しておく。

- ① 鍋に無塩バター・食塩・水を加え、中火で加熱する。
- ② グツグツ沸騰してきたら、中火のままふるっておいた薄力粉・コーンフラワーイエローNo.7を一度に入れ、木べらでよく混ぜ水分を飛ばす。



- ③ 鍋を火からおろし、溶きほぐしておいた卵を3~4回に分けて加える。
※木べらから生地が垂れ下がってこない状態が理想です。



- ④ 大きめの丸い口金を入れた絞り袋に③を入れ、約4cmの円に絞り出す。
※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。



- ⑤ 生地の上に霧吹きで水を吹きかける。
- ⑥ 家庭用オーブンの場合：200℃で18分焼成後、160℃で20分間焼く。

業務用オーブンの場合：♥1. 上火 180℃、下火 230℃14分
♥2. 200℃、下火 180℃7分
♥3. 上火、下火共に 100℃10分(ダンパー解放)

※業務用オーブンの場合、♥1~♥3の順で焼く。
※焼成時間はあくまで目安なので実物を見ながら調整してください。