

《道具の準備》

- 直径20cm・直径15cmほどのボウル 丸口金（直径13～15mm）と絞り袋 直径5cmの抜き型
- 直径15～20cmほどの鍋（パートシュー） 直径20cmほどの鍋（クレームパティシエール）
- 湯せん ホイッパー ゴムベラ・木べら（あれば） 氷水 底の平なコップ（クラクランをのぼす）
- こし器（目の細かいもの） バットとラップ（クレーム・パティシエールを冷やす）
- 保冷剤または氷（クレーム・パティシエールを冷やす） 茶こし（阿波和三盆糖ふる）
- 波刃包丁（シュー生地を切る） OPPシート（オープンシートやシルパットでもOK）

《ご自身で準備いただく材料》

オンラインのため、生ものはご準備ください。

卵7個 牛乳420g 生クリーム130g

《代用について》

- ・粗糖→グラニュー糖、カソナードなど
- ・阿波和三盆糖→グラニュー糖、きび砂糖など
- ・コーンスターチ→薄力粉
- ・バニラ棒→バニラペースト

※代用してもおいしく作れますが、和モダンフランス菓子が目指す本来の仕上がりとは異なります。

《オンラインレッスンを受講される方へ準備のご案内》

- ・使用する道具類、材料をテーブルに出しておきます。
- ・パート・シューの下準備をすませておいてください。
- ・家庭用オープンの場合、天板1段で焼成します。2段では上手く焼けません。
- ・クレームパティシエールを急冷できるようご準備ください。
- ・冷凍庫のスペースを空けておきます。



阿波和三盆糖のザクザククッキーシュー

和三盆糖のやさしい甘み・コク、贅沢に使ったバニラビーンズが香ります。
ザクザクしたクラクランをのせることで形よく膨らみます。



材料

直径5cm 10個分（目安）

【阿波和三盆糖のクラ克蘭】

バター（無塩）	17g
粗糖	10g
阿波和三盆糖	10g
薄力粉	20g

【パータ・シュー】

牛乳	40g
水	40g
グラニュー糖	2g
自然塩（グランドの塩）	0.8g
バター（無塩）	35g
薄力粉	45g
全卵	2個分（目安）

【阿波和三盆糖のクリーム・パティシエール】

牛乳	420g
グラニュー糖	40g
阿波和三盆糖	40g
卵黄	5個分
薄力粉	15g
コーンスターチ	15g
バター（無塩）	35g
バニラ棒	1/2本

【阿波和三盆糖のクリームディプロマット】

クリームパティシエール	全量
生クリーム（乳脂肪42%）	130g
阿波和三盆糖（仕上げ）	適量



工程



作り方

《阿波和三盆糖のクラ克蘭》

①ボウル（直径15cmほど）にバター（室温に戻す）を入れてなめらかにし、和三盆糖、粗糖をふるって加えゴムベラですり混ぜる。

②薄力粉をふるい入れて切るように混ぜる。ポロポロになればすりつけてまとめる。10等分にしてから手で丸める。（1個5～6g）

③OPPシートに10個並べて上からシートをかぶせる。手のつけねで軽く押さえてシートに密着させる。底の平らなコップをくるくる回して直径4～5cmにのぼす。金属バットにのせて冷凍する。

《メモ》

- ・生地はフードプロセッサーでも作れる。先に粉類をすべて入れてまわし、バターを加えてひとまとめにする。
- ・めん棒で2mm厚さにのぼし、直径4～5cmの抜型で抜いてもよい。
- ・生地は3週間ほど冷凍保存できる。

《パータ・シュー》

下準備

- ・天板にシルパット（又はシルバン）を敷く。丸のガイドラインを描いた紙を下に敷くとキレイに絞れる。

天板に直に絞る場合

植物油（分量外）を塗ってふきとり、直径5cmの抜型に小麦粉（分量外）をつけてガイドラインを10個つける。

経済的ですが、オープンによっては、底がくっついて割れたり穴があく場合がある。

- ・丸口金を絞り袋に入れて筒状の容器（計量カップやキャニスター）にセットする。
- ・卵を割って湯せんにボウル底をあてて人肌（40℃くらい）に温めておく。（慣れていれば省略可能）
- ・薄力粉はふるいでふるう。
- ・バターをカットする。（2cm角ほど）
- ・生地を入れるボウル（直径20cmほど）を用意する。
- ・オープンを入れる15分前を目安に、200℃に予熱を開始する。

作り方

①鍋に牛乳・水・バター・グラニュー糖・自然塩を入れて混ぜる。

中火にかけてバターが溶けて沸騰し、中央まで沸きあがったら火をとめて薄力粉を入れて、木ベラで混ぜる。

ひと塊になれば、弱めの中火にかけて切るように混ぜる。炒めるイメージで水分をとばし、

鍋底に膜がはりついたら、ボウルにあげる。生地を広げて30秒ほど熱をとばす。

②卵の1/3量を加えて混ぜる。切るように混ぜそのつど馴染むまで混ぜる。

残り半分を加えて混ぜる。最後は、1/3~1/4を残して混ぜる。かたさを見ながら、大きじ1くらいずつ加えてかたさを調整する。生地をたっぷりすくって持ち上げて落とすと、ヘラに残った生地が逆三角形になるのが目安。この時点でボウル底をさわって温かいのがよい。冷たいと生地がかたくなり正確な判断ができない。

③絞り袋に入れて直径5cmに絞る。冷凍したクラクランを出して上に置く。

④200℃に予熱したオーブンに入れて180℃に落とす。

180℃で15~20分 → 160℃で25~30分 → 庫内放置10分。

途中で扉をあけるとしぼむ。亀裂に焼き色がついて焼き固まるまでは扉をあけないのが鉄則。

庫内に放置してパリッと乾燥させる。ケーキクーラーに移して冷ます。

160℃に落とすタイミングは、膨らみきった時を目安にします。

温度・時間はオーブンにより差があります。

初めて焼くときは目を離さず、焼き色をみて、焦がさないように温度を調整ください。

④下から6分目くらいの所を波刃ナイフで平行にカットする。

阿波和三盆糖のクレームディプロマットをたっぷり絞り入れて、上の生地をのせる。

召し上がるときに、阿波和三盆糖を茶こしでかける。

《阿波和三盆糖のクレームパティシエール》

下準備

- ・バットとラップを用意する。器具はアルコールスプレーで消毒しておく。
大きな保冷材や氷を準備し、冷凍庫のスペースもあけておく。

作り方

①鍋に牛乳を入れてバニラビーンズを縦に裂いて粒をしごき出し、サヤごと加える。
中火にかけて、鍋のふちがふつつつしたら火をとめて（60℃ほど）ラップをかける。
3~5分おいてバニラの香りを移す。

※できれば前日からバニラ棒を牛乳につけておくとよい。時間があれば1時間ほど蒸らす。

②グラニュー糖の半量を加えて牛乳に混ぜ、中火にかけて加熱する。ふつつつしたらよい。

③ボウルに卵黄を入れてほぐし、残りのグラニュー糖、阿波和三盆糖を加えてすり混ぜる。
少し白っぽくなれば、薄力粉とコーンスターチをふるい入れて、粉気がなくなるまで混ぜる。

②を1/3量加えてホイッパーで混ぜる。残りは2回に分けて加え、目の細かいこし器をとおして鍋に戻し入れる。

④中火にかけて、ゴムベラでたえず鍋の角と中央をまんべんなく混ぜる。

かたまってきたら、すぐ火をとめる。ホイッパーに持ち変えて手早く混ぜてダマをほぐす。

ゴムベラに持ち変えて再び火にかける。絶えず混ぜながらサラサラと流れてツヤのある状態になれば火をとめる。

バターを加えて混ぜ、余熱で溶かす。バットに流して薄く広げラップを密着させる。

上下に保冷剤（又は氷）をあてて急冷する。急ぐときはバットごと冷凍庫で急冷し、凍る前に冷蔵庫に移動させる。

《阿波和三盆糖のクレーム・ディプロマット》

①生クリームをボウルに入れて、氷水を当てながら8～9分立てにする。

角がたち、ホイッパーですくうとワイヤーの中に生クリームがどどまる固さにする。
ゆるいと合わせたときにダレるので、固めにします。

②クレームパティシエールを、ボウルに移してハンドミキサーで滑らかになるまでほぐす。
ダマダマが気になるとき裏ごす。

①を加えてゴムベラで気泡をつぶさないよう混ぜる。

9割くらい混ぜればOK。絞るときに摩擦で混ぜていく。

Point

-
- ・丸口金は直径13～15mmをご用意ください。
 - ・パート・シューに使用する卵を湯せんで温めると、ゆっくり作業しても生地が下がりにくい。
手早くできる場合は省略ください。
 - ・クレーム・パティシエールは、かたまり始めたらすぐに火をとめ、ホイッパーでほぐすと、ダマダマになるリスクを減らせます。
混ぜる技術が身についたら、一気に炊き上げて構いません。
 - ・シュー生地は焼成中、扉を開けないのが鉄則です。
皮の亀裂が奥までしっかり焼き固まったら開けても構いません。
-

保存

食べる直前にクレーム・パティシエールを詰めるのがおすすめ。
当日中がおいしく食べられる。冷蔵庫に保存して翌日には食べきる。

冷凍保存

シュー生地は生のまま冷凍保存できる。シルパットなどに絞り冷凍する。
凍ったら、ジップ付きの袋に入れて冷凍する。家庭の冷凍庫だと3週間が目安。
焼くときは、凍ったまま並べ、霧をふいて焼くとふくらみやすい。

クレーム・パティシエールは冷凍できません。日保ちは冷蔵で2日ほど。
そのつど作って新鮮なうちに食べきります。

参考

阿波和三盆糖 岡田製糖所

和三盆糖は、製糖所によって製法がことなります。

在来品種の『竹糖』を原料に、220年間変わらない、職人の手作業により作られています。

ほどよく糖蜜を残した、やさしいベージュ色が、お菓子にコクと深みを出し上品な甘さに仕上がります。

<http://www.wasanbon.co.jp/>

ニューカレドニアのバニラビーンズ B.I.O-NC

フランス農畜産物評会で受賞したオーガニックのバニラビーンズです。

フランスでは一流シェフ・パティシエにも使われています。

香り成分が多く、香りの持続性が長いのが特徴です。

旦那さまがフランス人のご夫婦で徳島で暮らしています。

教室で使う素材をとおして長年お世話になっています。

<https://www.vanilla-nc.com/>

粗糖は、さとうきびが持つ成分・風味を残した茶色い砂糖のことです。

