

シューラスク3種



シュー皮 100g
バター 20g
含蜜糖 30g
バニラペスト 適量

贅沢シュガーバター

- 1 シュー皮を4等分にカットする。
- 2 溶かしバターにバニラペストを混ぜたもの、含蜜糖の順に加える。
- 3 120°Cに予熱したオーブンで40～45分焼成する。



シュー皮 100g
生クリーム 40g
はちみつ 15g
グラニュー糖 30g
バター (有塩) 8g
塩 ひとつまみ
スライスアーモンド 30g

塩キャラメルヌガー

- 1 シュー皮を4等分にカットする。
- 2 アーモンド以外の材料を鍋に入れる。1分半～2分煮詰めてヌガーを作る。熱いヌガー、アーモンドの順に加える。
- 3 120°Cに予熱したオーブンで60分焼成する。(～90分で調整)



シュー皮 100g
オリーブオイル 20g
すだち果汁 15g
すだち (削り) 適量

爽やかすだち

- 1 シュー皮を4等分にカットする。
- 2 EXオリーブオイル、すだち果汁の順に加え、冷凍すだちを削る。まんべんなく混ぜる。
- 3 120°Cに予熱したオーブンで40～45分焼成する。

保存 密閉容器 (袋) に乾燥剤を入れて常温で2週間

