

ひじきシュー



ポイント

ひじきとスイーツの奇跡のコラボ

甘すぎないので甘いのが苦手な方でもおいしく食べれます

材料（8個分）

～シュー生地～

水	120 g
バター	60 g
薄力粉	60 g
卵	1～2個
ひじきパウダー	50 g

～カスタードクリーム～

卵黄	3個
砂糖	65 g
薄力粉	30 g
牛乳	400cc
ひじき	10 g
ひじきパウダー	3 g
ラム酒	適量
バニラエッセンス	適量

～シュー生地～

- ① 薄力粉・ひじきパウダーをふるう。
- ② バター・水を鍋に入れ弱火にかける。
- ③ バターが溶けぶくぶくしたら、火をとめふるっておいた粉を鍋に入れる。
- ④ ③を弱火にかけ塊になるまで混ぜ続け、鍋の底が白っぽく膜が張るくらい（薄く生地が底に張り付くくらい）温め火をとめる。
- ⑤ ボウルに移し替え溶いた卵を少しずつ入れる。（卵の量は生地のようにすみて入れる）
- ⑥ ゴムベラ練る。（ゴムベラで持ち上げて3秒後に生地が落ちて三角形が出来るくらいが目安）
- ⑦ オーブンを200度で予熱する。
- ⑧ オーブン板にクッキングシートをひき、生地を絞り袋に入れ、隙間が出来ないように上から絞る。
- ⑨ 生地の表面に霧吹きをする。
- ⑩ 200度のオーブンで10分、膨らんだら180度に下げ20分焼く。
※扉は絶対に開けない

～カスタードクリーム～

- ① 卵黄と砂糖をボウルに入れ、白っぽくなるまでよくかき混ぜる。
- ② ひじきを細かく切りさらしにつつみ水であらう。
- ③ 薄力粉・ひじきパウダーはふるっておく。
- ④ ③を①に入れ粉が見えなくなるまでさっくり混ぜる。
- ⑤ 牛乳を沸騰直前まで温める。（かき混ぜながら温めると良い）
- ⑥ ④に温めた牛乳を少しずつ加えかき混ぜ、バニラエッセンスを入れる。
- ⑦ ⑥を鍋に移し中火にかけ、木べらで混ぜ続ける。
- ⑧ サラサラからぬっとりと状態が変化するまで混ぜ続け仕上げにラム酒を入れる。
- ⑨ クリームが出来たら皿に移し、ラップをし、氷水で粗熱をとる。
- ⑩ 粗熱が取れたら冷蔵庫で冷やす。
- ⑪ シュークリームの生地が焼きあがったら、カスタードクリームを絞り袋に入れ、生地に絞る。