

よろず

王道レシセ

スイーツの王道エクレア4種。その日の気分でお好きな味をどうぞ！

エクレア -éclair-



### A. シュ一生地

#### ◆材料 (12本分)

小麦粉	80g
バター	80g
水	80cc
牛乳	80cc
卵	3個
塩	ひとつまみ

#### ◇作り方

- 小麦粉を2~3回篩い、卵を溶いておく。
- 耐熱容器に水、牛乳、バター、小麦粉大さじ1杯を入れ電子レンジで4~5分加熱し沸騰させる。
- バターが溶け、表面がぶくぶくと泡立っている内に残りの小麦粉と塩を加え、手早く掻き混ぜる。
- ③を電子レンジで1分間加熱する。途中、20秒毎に取り出し掻き混ぜる。
- 電子レンジから取り出しても更に掻き混ぜ、卵を少しづつ加減しながら加えていく。
- 生地が滑らかになり、ゴムべら等でくいゅくい落ちるくらいになるまで練る。
- オープンを200度に予熱する。
- クッキングシートを敷いた天板に⑥の生地を直径1.5cmの口金で12cm位の長さに絞り出す。
- 濡らしたフォークで形を整えて、表面に縦に筋をつけ、霧を吹く。200度で20分、170度に温度を下げ、更に10分焼く。
- 加熱終了5分後にオープンから取り出し、あら熱を取る。



### C. 抹茶エクレア

#### ◆材料

##### ☆抹茶クリーム (約6本分)

生クリーム ..... 70cc

粉砂糖 ..... 大さじ1.5杯

マスカルポーネチーズ ..... 70g

Bの抹茶カスタードクリーム

こしあん

##### ☆デコレーション用

ホワイトクーベルチュール ..... 30g

(ホワイトチョコレートでも可)

抹茶 ..... 小さじ1杯

#### ◇作り方

- 抹茶を小さじ2杯の湯で練っておく。



- ボールに生クリームと粉砂糖を入れ、底を氷水で冷やしながら七分立てにし、マスカルポーネチーズを加えて更に泡立てる。

- ②に、冷やしておいたBの抹茶カスタードクリームを混ぜる。

- ☆デコレーション  
④ ホワイトクーベルチュールを湯煎にかけて溶かし、①を混ぜる。

#### ☆仕上げ

- シュ一生地の上1/3の所を水平に切り、③のクリームとこしあんを入れる。

- 表面に④を塗る。

### E. チョコレートエクレア

#### ◆材料

##### ☆チョコレートカスタードクリーム (約5本分)

牛乳 ..... 200cc

小麦粉 ..... 大さじ1杯

コーンスターク ..... 大さじ1杯

砂糖 ..... 30g

バニラ砂糖 ..... 少々

ブランデー ..... 10cc

卵黄 ..... 1個

ブラッククーベルチュール ..... 70g

(ピーターチョコレートでも可)

☆デコレーション用  
ブラッククーベルチュール ..... 30g

(ピーターチョコレートでも可)

#### ◇作り方

- ブラッククーベルチュールを刻んでおく。
- 耐熱容器に小麦粉、コーンスターク、牛乳を入れ泡立て器で粉がダマにならないようよくかき混ぜ、Aの材料を順番に加えていき、更に混ぜる。
- 電子レンジで約5分間加熱する。途中、2度程取り出しうまが出来ないように混ぜる。
- ブラッククーベルチュールを混ぜて、電子レンジで30秒間加熱する。取り出してからもかき混ぜ、裏ごしして冷ましておく。あら熱がとれたら冷蔵庫で冷やしておく。

☆デコレーション  
⑤ ブラッククーベルチュールを湯煎にかけて溶かす。

- ☆仕上げ  
⑥ シュ一生地の裏側に2箇所穴を開け、1.1cmの口金を付けた絞り出し袋に④のクリームを入れ、中に詰める。

- 表面に⑤を塗る。



### B. カスタードクリーム (苺エクレアと抹茶エクレア用)

#### ◆材料

牛乳	200cc
小麦粉	大さじ1杯
コーンスターク	大さじ1杯
砂糖	30g
バニラ砂糖	少々
オレンジリキキュール(グランマニエール等)	10cc
卵黄	1個
イチゴシロップ	大さじ1杯
抹茶	小さじ2杯



#### ◇作り方

- 抹茶を大さじ1杯の湯で練っておく。
- 耐熱容器に小麦粉、コーンスターク、牛乳を入れ、泡立て器で粉がダマにならないようよくかき混ぜ、Aの材料を順番に加えていき、更に混ぜる。
- 電子レンジで約5分間加熱する。途中、2度程取り出しうまが出来ないように混ぜる。
- ③のクリームの1/2にイチゴシロップを混ぜ、30秒間電子レンジにかける。取り出してからもかき混ぜ、裏ごしして冷ましておく。あら熱がとれたら冷蔵庫で冷やしておく。
- 残りのクリームに①を加えて30秒間電子レンジにかける。以降はイチゴクリームと同様。

### F. モカエクレア

#### ◆材料

##### ☆モカカスタードクリーム (約4本分)

牛乳 ..... 170cc

小麦粉 ..... 大さじ1杯

コーンスターク ..... 大さじ1杯

砂糖 ..... 30g

バニラ砂糖 ..... 少々

コーヒー (濃いめ) ..... 10cc

コーヒーリキュー ..... 20cc

卵黄 ..... 1個

#### ☆デコレーション用

ホワイトクーベルチュール ..... 30g

(ホワイトチョコレートでも可)

コーヒー (濃いめ) ..... 小さじ2杯

コーヒーリキュー ..... 小さじ2杯

#### ◇作り方

- 耐熱容器に小麦粉、コーンスターク、牛乳を入れ泡立て器で粉がダマにならないようよくかき混ぜ、他の材料を順番に加えていき、更に混ぜる。
- 電子レンジで約5分間加熱する。途中、2度程取り出しうまが出来ないように混ぜる。
- 表面がぶくぶくと泡立って来たら出来上がり。取り出してからもかき混ぜ、裏ごしして冷ましておく。あら熱がとれたら冷蔵庫で冷やしておく。



#### ☆デコレーション

- ホワイトクーベルチュールを湯煎にかけて溶かし、コーヒーとコーヒーリキューを加えて混ぜる。

#### ☆仕上げ

- シュ一生地の裏側に2箇所穴を開け、1.1cmの口金を付けた絞り出し袋に④のクリームを入れ、中に詰める。

- 表面に④を塗る。

