



RECIPE

TITTLE

パリブレスト

シュー生地 焼き時間: 180°C 20分~35分(サイズによって焼き時間は変わる)

①アーモンドプラリネ

グラニュー糖	40g
水	小さじ2
スライスアーモンド	40g
塩	ひとつまみ

②キャラメルソース

(出来上がりから20g~を
クレームムースリーヌに加える)

グラニュー糖	80g
水	大さじ1
生クリーム	80g
塩	ひとつまみ

③クレームムースリーヌ

牛乳	160g
バニラペースト	小さじ1
卵黄	2個分(約40g程度)
グラニュー糖	40g
薄力粉	15g
無塩バター	15g
ラム酒	小さじ1
無塩バター	50g

④シャンティイクリーム

生クリーム	100g
グラニュー糖	8g

⑤シュー生地

牛乳	35g
水	35g
グラニュー糖	2g
塩	ひとつまみ
薄力粉	22g
強力粉	22g
全卵	90g~
スライスアーモンド	適宜
グラニュー糖	適宜
粉砂糖	適宜

<必要な道具>

ボウル 適宜

小鍋

シュー生地用に使うものはテフロン以外のものが良い

絞り袋 数枚あると便利

12mm~15mm 丸口金 (あれば良い)

8切 星口金 (あれば良い)

ベーキングシート(シルパット)

耐熱ゴムベラか木べら

ホイッパー

霧吹き

保冷剤(氷)

刷毛

直径10cm, 12cm の円

(シュー生地を絞るときにガイドになる)

<クラス前の下準備>

シュー生地の材料は全て常温にしておく