

## ～ シュークリーム ～



シュークリームを始め、様々な菓子に使用されるカスタードクリームを「石垣島のおいしいお砂糖」で作りました。  
濃厚でコクがあり、豊かなさとうきびの風味が特徴のシュークリームです。  
カスタードクリームの色もグラニュー糖とは違った「石垣島のおいしいお砂糖」ならではの自然なやさしい色合いに仕上がります。

### 石垣島のおいしいお砂糖

石垣島の自然が育んださとうきび100%の原料糖を厳選し、作り上げた砂糖です。

コクのある優しい甘さが特徴で、クセが少ないので素材の風味を活かしながら、サトウキビの自然な風味やコクを加えます。

色が薄く、濁りも少ないので、煮物をはじめあらゆる料理、お菓子づくり、コーヒーや紅茶等、幅広くお使いいただけます。



#### 【カスタードクリーム】

| 原材料                | 配合量(%) |              |
|--------------------|--------|--------------|
|                    | グラニュー糖 | 石垣島のおいしいお砂糖  |
| 牛乳                 | 44.60  | 44.60        |
| 生クリーム              | 20.00  | 20.00        |
| グラニュー糖             | 17.50  | -            |
| <b>石垣島のおいしいお砂糖</b> | -      | <b>17.50</b> |
| 卵黄                 | 15.00  | 15.00        |
| 薄力粉                | 1.40   | 1.40         |
| 加工デンプン             | 1.40   | 1.40         |
| 香料(バニラ)            | 0.10   | 0.10         |

#### 作り方

- 1) 卵黄と砂糖をすり混ぜ、薄力粉を加えて混ぜる。
- 2) 温めた牛乳を少しずつ加えて溶きのばす。
- 3) こして、生クリームと香料を加える。
- 4) とろみがつくまで加熱攪拌する。  
(出来上がり重量で約90%に減少)

#### 【シュー生地】

| 原材料            | 配合量(%) |
|----------------|--------|
| 水              | 36.92  |
| 卵              | 29.60  |
| 薄力粉            | 18.50  |
| バター            | 14.80  |
| 塩              | 0.10   |
| ラクトベースLYM-P(※) | 0.08   |

#### 作り方

- 1) 水とバターと塩を鍋に入れて沸騰するまで中火弱で加熱し、火を止める。
- 2) すぐに篩った小麦粉を加えて、ダマにならないようにしっかりと混ぜる。
- 3) 完全に粉が混ざったら、混ぜながら中火弱で約2分間加熱する(鍋底に薄く膜が張り付くまで加熱する)。
- 4) すぐにボールに写し、溶きほぐした卵を2～3回に分けて加えて混ぜる。
- 5) 絞り出し袋に写して天板に絞り、霧吹きで表面を湿らせる。
- 6) 予熱した200℃のオーブンで6分焼き、180℃に下げて13分焼く。

(※) 弊社の調味料で、乳酵母を独自の製法で酵素分解した乳酵母エキスです。  
バターの香りや呈味がエンハンスされ、さらにバター風味豊かなシュー生地になります。

#### <おいしいお砂糖の添加効果>

- ☆ 濃厚でコクのあるカスタードクリームに仕上がります。
- ☆ さとうきび由来の自然な色合いと特徴的な風味を持ったシュークリームに仕上がります。