

シューリング

サクとした食感のシュー皮をリング状に焼き上げました。

【配合】

<プレーン>

CD-400	100	%
サラダ油	25	
全卵	150	
水	80	

<チョコ>

CD-400	100	%
サラダ油	12	
全卵	150	
水	95	
ネリコミチョココンクHA	15	
(不二製油㈱)		

【工程】

ミキシング

(手混ぜ)

- ①卵、水、油、チョココンクを混ぜ合わせる。
- ②ミックス粉を加え、ゴムベラでダマがなくなり、均一な生地になるまで混ぜ合わせる。*生地は混ぜ始めより硬くなります。

(ピーター使用)

- ①卵、水、油、チョココンクを混ぜ合わせる。 ML 1分
- ②ミックス粉を加え、数回掻き落としをしながら混ぜる。 L 2分

捏上温度 23~25℃

フロアー 0分

分割重量 40g *星型口金10号(10切)で円(直径7cm程度)に絞ります。
*成型~窯入れまでは、短時間で行ってください。

焼成温度 上火210℃/下火190℃

焼成時間 20分~



<プレーン>

マイティーカスター:サンモアホイップ=3:1 30gサンド

<チョコ>

チョコ888:サンモアホイップ=3:1 30gサンド

仕上げに粉糖を振ります。



奥本製粉株式会社



シュークリームの起源
ドイツ伝統の揚げ菓子

CD-400

(クラップフェンミックス)



業務用 / 1kg × 10 / 段ボール箱入り
業務用 / 10kg / クラフト袋入り

CD - 400

(クラップフェンミックス)

業務用 / 1kg × 10 / 段ボール箱入り
業務用 / 10kg / クラフト袋入り



Krapfen

クラップフェンとは、ドイツ語でドーナツという意味です。特に北西部のノルトライン地方周辺で昔から愛されている伝統的なドーナツは、日本でもなじみの深い北東部で食べられるベルリーナとは異なり、独特の食感が楽しめます。古くは16世紀の書物にも、このクラップフェンのレシピが記されており、このレシピがフランスに渡って、シュークリームになったとも言われています。



● 揚げて



レーズンクラップフェン

● 焼いて



シューリング

クラップフェン

ドイツの北西部ノルドライン地方で見られる伝統のお菓子です。
レーズンを入れ、しっとりとしたやわらかい生地が特徴のドーナツです。シュークリームのシュー皮のような食感も楽しめます。

【配合】

CD-400 (クラップフェンミックス)	100	%
溶かしマーガリン	15	
サラダ油	10	
全卵	120	
ラム酒	10	
水	70	
ラム酒漬けレーズン	20	
フルーツミックス	15	

【工程】

ミキシング (ピーター使用)	①卵、ラム酒、水を混ぜ合わせる ②油脂、ミックス粉を加える ③レーズン、フルーツを加える	L 1分 L 2分 L 1分
(手混ぜ)	①オールインして木ベラで全体を混ぜ合わせる。 ②生地が硬くなってから約1分混ぜ続ける。 ③レーズン、フルーツを加え、さらに約1分混ぜる。	
捏上温度	20~25℃	
フロアタイム	10分	
分割重量	30g	
フライ温度	170℃	
フライ時間	10分~ (後半7分以降適宜反転する) あら熱がとれたらグラニュー糖をまぶす。	



奥本製粉株式会社