

# さつまいもクッキーシュー

## ■材料 8 個分

### <クッキーシュー>

●クッキー生地	
紫芋パウダー	2 g
薄力粉	14 g
グラニュー糖	12 g
バター	14 g
●シュー生地	
薄力粉	60 g
水	100m l
バター	40g
卵	1と1/2 個



### <さつまいもあん>

さつまいもペースト	60g
さつまいも	80g
グラニュー糖	12g
バター	20g

### <カスタード>

卵黄	20 g
牛乳	63 g
グラニュー糖	9 g
薄力粉	4 g

### <仕上げ>

生クリーム	120 g
グラニュー糖	12g
さつまいも	40g
黒ごま	4g
粉砂糖	6g
紫芋パウダー	6g

## ■作り方

### <クッキーシュー>

#### ●クッキー生地

- ① やわらかくしたバターにグラニュー糖を加え混ぜる。
- ② ふるった薄力粉と紫芋パウダーを①に加え混ぜる。
- ③ オープシートに薄く延ばして（3mm厚）冷やし固める。
- ④ 固まったら抜き型 6 番で抜く。

## ●シュー生地

- ① バターと水を鍋に入れバターが溶けるのと同時にしっかりと沸騰させる。
- ② ふるった薄力粉を①に全量加え、手早く混ぜ、もう一度火にかけ、鍋底にうすく白い膜ができればボウルに空け、粗熱をとる。
- ③ ②が熱いうちに卵を割り溶かし、少しずつ加える。
- ④ ③の生地をゴムベラで持ち上げて落とした後に、ゴムベラから正三角形に伸びれば OK！（卵の入れ過ぎに注意）
- ⑤ 鉄板に丸口 10 番で絞り、霧吹きをかけ、クッキー生地をのせる。
- ⑥ 焼成する。200℃のオーブンで 25 分～30 分焼く。

## <さつまいもあん>

- ① さつまいもの皮を剥き輪切りにする。電子レンジで温め中心まで火を入れる。
- ② フードプロセッサーに①とバターを入れ混ぜる。
- ③ さつまいものペーストと②を混ぜる。

## <カスタード>

- ① 卵黄とグラニュー糖をすり合わせる。
- ② 牛乳と分量内の砂糖を少量加え、鍋にかけ、温める。
- ③ ②で温まったら①に加える。
- ④ ③をこし器でこし、鍋にもどす。
- ⑤ 再び火にかけ、とろみがつくまで煮詰める。
- ⑥ ⑤をバットに出し、すぐに冷やす。

## <さつまいもカスタード>

- ① カスタードとさつまいもあんを混ぜる。

## <仕上げ>>

### ●さつまいも

- ① 190℃のオーブンにきれいに洗ったさつまいもを濡れたペーパーとアルミホイルに包んで 30 分ほど焼く。
- ② 竹串でさして、中までしっかりと火を入れる。

### ●生クリーム

- ① 生クリームに分量のグラニュー糖を加えて 7 分立てにする。

### ●組み立て

- ① 焼けたシュー生地を斜めにカットする。
- ② 底になる方にさつまいもカスタード 30～35g 絞る。（丸口金）
- ③ その上に生クリーム 12～15g 絞る。（星口金）
- ④ 冷めたさつまいもを角切りにし、3 つ上にのせ、ごまをふる。
- ⑤ シューのふたをのせ、粉砂糖と紫芋パウダーをかける。