

店名 エルベラン

商品名 カルピスバターの  
シュークリーム 300円

制作 柿田衛二シェフ

深いコクと  
風味豊かなバター感



MAKING DATA

味のPOINT

- ・シュー皮は歯応えがあり、よく噛むことでバターの風味が立つ。
- ・乳感たっぷり、少し硬めのカスタード。

配合のPOINT

- ・粉はフランス産小麦粉タイプ55を使い、サクサク感を出す。
- ・卵は、植物飼料のみで育てた鶏の「彩たまご」。
- ・カスタードにはジャージー牛の生クリームを使用。
- ・1個当たりの重量の2割がカルピスバター。
- ・カスタード5:生クリーム1のクリーム

火入れのPOINT

- ・150℃のコンベクションオーブンで1時間。熱の対流によりふっくら丸みを帯び、小気味良い食感に。

お菓子 DATA

「イメージはブリオッシュ。噛みしめた時の風味豊かなバター感を表現」と柿田シェフ。

SHOP DATA

兵庫県西宮市相生町7-12  
☎0120-44-0380  
8:00~18:30  
(売切れ次第終了)  
火曜休、水曜不定休  
(祝日の場合は営業)  
阪急夙川駅より徒歩2分

MAKING DATA

味のPOINT

- ・さっくり軽い生地質ながら、味濃く、テクスチャーも多彩なシュー皮。
- ・とろりとした流動性の中に、卵の味が前面に出たクリーム。

配合のPOINT

- ・グルテンの強い強力粉を使うことで粉の量を減らし、卵比率UPのカスタード。
- ・味の濃い「滋養卵「元気玉」」使用。
- ・カスタード2:ホイップクリーム1。

火入れのPOINT

- ・カスタードは沸騰後、1ℓあたり2分炊く。コシが抜けてもいけないので、激しく混ぜない。
- ・炊き上がったら、一気に呵成に漉して滑らかに。

お菓子 DATA

「おいしいカスタードは良い菓子屋の証。シュークリームは僕の最も自慢の菓子」と柿田シェフ。

卵感たっぷり

店 バティスリー エ カフェ プレジール

商品名 シュー・ア・ラ・クレム 240円

制作 捧 雄介

☞左頁でレシピを紹介

SHOP DATA

東京都世田谷区代沢4-7-3  
☎03-6431-0350  
10:00~20:00  
月曜休(祝日の場合は翌日休)  
東急線三軒茶屋駅より徒歩12分