～“大統領の料理人”のサントノレ～より

サントノレ

原案　ダニエル・デルプシュ
レシピ監修　エコール 辻 東京　喜多村 貴光

あめがけの小さなシューと、ふんわりフレッシュなメメクリームのサントノレ。
ダニエルさんの家に伝わる、おばちゃん（メメ）の味を、作りやすくアレンジしました。

材料 ～ 直径20～22cm 1台分～

＜シュー生地＞

牛乳	95g	
水	90g	
バター	75g	食塩不使用のもの
グラニュー糖	5g	
塩	一つまみ	
小麦粉（薄力粉）	95g	
卵	150g	Mサイズ３個分

＜メメクリーム＞

牛乳	300g	
卵黄	60g	Mサイズ３個分
グラニュー糖	70g	
小麦粉（薄力粉）	20g	
卵白	90g	Mサイズ３個分
塩	一つまみ	

＜あめ＞

グラニュー糖	200g
水	80g

作り方

Prepare 準備

■小麦粉はふるっておく
■オーブンを180℃に温めておく
■プレートに薄くバターを塗っておく
■全卵1個をよくほぐして茶こしでこして塗り卵をつくる

シュー生地の作り方

Step1 ステップ1

鍋に牛乳、水、バター、グラニュー糖、塩を入れ火にかけて沸騰させる。

Step2 ステップ2

火を止めてステップ1に小麦粉を一気に加え、表面がなめらかになるまで混ぜてまとめる。

Step3 ステップ3

ステップ2の生地を再び火にかけて混ぜながら水分を飛ばす。鍋底に生地の薄い膜が張りつくようになったら火から外す。

Step4 ステップ4

シュー生地をボウルに移して、分量の卵を1個分ずつ加え、硬さを調節する。（生地にツヤが出てヘラですくって3秒数えて落ちるくらいの硬さ）

Step5 ステップ5

シュー生地を直径10mmの口金をつけた絞り出し袋に詰めて、プレートの上に約20cmの大きさに5mm程度間隔をあけ渦状に絞り出し、残った生地を直径3cm程度の大きさに絞る（15個程度）。

Step6 ステップ6

シュー生地の表面にはけで塗り卵をぬり、小さなシューはフォークで筋をつけて180℃のオーブンで焼く。
※直径約２０ｃｍの土台は30分焼いた後ひっくりかえしてさらに20分焼く（水分がなくなりしっかりした状態）。小さなシューは約30分で焼きあがり。
※膨らんでいる途中でオーブンの扉を開けない。

Step7 ステップ7

焼きあがれば、網などに移して冷ます。
※焼き上がりの目安
・亀裂にも焼き色がついている
・持つと見た目より軽く、しっかりしている

あめの作り方

Step1 ステップ1

鍋に水、グラニュー糖を入れて火にかけカラメル色になるまで煮詰める。途中水でぬらしたはけで鍋肌についたグラニュー糖をきれいにする。煮詰まれば鍋を水につけて冷やし、カラメルの色と固さを調節する。

Step2 ステップ2

小さいシューの底をフォークを刺して上部にカラメルをつけ、カラメルを下にしてオーブン用の紙の上で冷まして固める。

※あめは高温になるので、素手で扱わないよう、くれぐれもやけどにご注意下さい。

メメクリームの作り方

Step1 ステップ1

鍋に牛乳を入れ、火にかけて沸騰直前まで温める。

Step2 ステップ2

ボールに卵黄を入れてほぐし、グラニュー糖を加えてしっかりと混ぜ合わせ、小麦粉を加えてさっくりと混ぜ合わせる。

Step3 ステップ3

ステップ2にステップ1の牛乳の1/3量を加えて溶きのばし、さらに残りの牛乳を加えてなじませる。

Step4 ステップ4

鍋にもどして中火にかけ、絶えず底から混ぜながら沸騰して、さらっとした状態になるまで火を通す。

※でき上がりのポイント

・さらさらしている、ツヤがある、沸騰している。

Step5 ステップ5

出来上がったクリームの乾燥、温度の低下をふせぐためぬれ布巾をかける。

Step6
ステップ6

卵白をボウルに入れて塩を加え、ハンドミキサーで低速から高速へしっかりと泡立てきめ細かいメレンゲを作る。

Step7
ステップ7

ステップ5のクリームにメレンゲの一部を加え軽くなじませてから残りのメレンゲにもどして泡立て器でざっくりとあわせ、最後にゴムベラで混ぜ、ととのえる。
※混ぜすぎないこと

組み上げ

Step1
ステップ1

小さいシューの底に箸で穴を開け、クリームを詰める。
※はみ出したクリームはヘラでとる。

Step2
ステップ2

ステップ1のシューの底にあめをつけて土台のシューのふちに一周接着する。
※シューにあめをつける時は、トング等を使用して作業するとよい。あめは高温になるので、くれぐれもやけどにご注意下さい。

Step3
ステップ3

クリームを2本のスプーンで形を整えながら土台の内側に並べる。中心に小さなシューを飾って出来上がり。

食べごろと保存方法

冷蔵庫で保存して当日中に食べます。
シュー生地やあめがパリッとしている状態で食べるのがおすすめです。