～旅立ちのクロカンブッシュ～より

クロカンブッシュ

レシピ監修・調理指導　エコール 辻 東京　喜多村 貴光 先生

２００個のプチシューを積み上げてつくる人生の門出を祝う“クロカンブッシュ”。
シューや、飾りのひとつひとつに幸せへの願いが込められている、作り甲斐のあるお菓子です。

材料　～ 直径３０ｃｍ　高さ約６０ｃｍ　1台分 ～

＜シュー生地＞

牛乳	300g	
水	300g	
バター	290g	食塩不使用
グラニュー糖	12g	
塩	6g	
小麦粉（薄力粉）	480g	
卵	720g	Mサイズ約14個分

＜あめ＞

水	600ml	
水あめ	600g	
グラニュー糖	2kg	

＜仕上げ用＞

ドラジェ	適量	市販のものを使用
あめ細工	適量	市販のものを使用 ※あめ細工は特注品です。製菓店などにご相談ください。

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ぬっておく。
■ぬり用の卵（1個分）を溶いておく。
■厚紙で底が直径18ｃｍ、高さ40ｃｍ位の円すいの型を作り、周りにオーブン用の紙を巻いておく。

作り方

シュー生地

Step 1 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。

Step 2 ステップ 2

火を止めてステップ1にふるった小麦粉を一気に加え、表面がなめらかになるまで混ぜる。再び火にかけて水分をとばす。

Step 3 ステップ 3

シュー生地をボウルに移し、溶き卵を数回に分けて加えて混ぜる。生地にツヤが出てきたら、木じゃくしですくい、3秒数えて落ちるくらいの硬さに調節する。

Step 4 ステップ 4

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、バター（分量外）を塗ったプレートの上に直径4cmの大きさに等間隔に絞りだす（1個約10g）。
※一列分だけ一回り小さいサイズのものに絞り出しておく（仕上げ用のミニシュー）。

Step 5 ステップ 5

はけで溶き卵をぬってフォークでおさえて形を整え、180℃のオーブンに入れる。膨らんで色づくまで40分間焼く。
※しっかり水分をとばす。
※膨らんでいる途中でオーブンの扉を開けない。

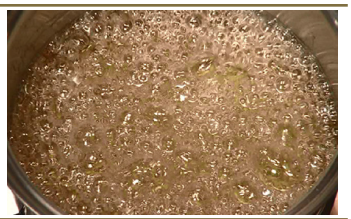
Step 6 ステップ 6

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

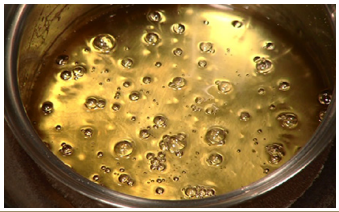
Step 7 ステップ 7

鍋に水、砂糖、水あめを入れ、火にかけて160℃、色が薄茶色になるくらいまで煮詰める。



Step8 ステップ8

水を入れたボウルにステップ7を鍋ごと底からつけて、あめの色つきをとめる（冷やしすぎないこと）。水から外して濃度を確認する。



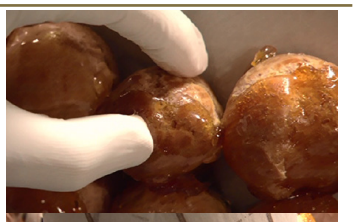
仕上げ

Step9 ステップ9

シュー生地をナイフでさして上の部分にのみあめをつけて、オーブン用の紙の上で冷やし固める。
※あめが高温のためやけどしないように布手袋とゴム手袋をする。
※シュー生地が水分でやわらかいようならもう一度180℃くらいのオーブンで5分くらい焼いてから作業する。

Step10 ステップ10

回転台の上にプレート、オーブン用の紙をおき円すいの型をおいてステップ9のシューにあめをつけながら円すい形に組み上げる。
※途中あめが固くなる度に火にかけて固さを調節する。



Step11 ステップ11

あめが固まったらゆっくりと倒し、中の厚紙の型を抜き、盛りつけ用の皿におく。

Step12 ステップ12

ドラジェ、あめ細工を残ったあめで接着して飾りつけて仕上げる。

食べごろと保存方法

仕上げ直後、あめが溶けてしまわないようになるべく早く食べること。
乾燥剤を入れ、ビニールで密閉すれば少し長持ちするが、保存は難しいので食べる時間から逆算して作る。
湿度・気温の高いシーズンの作業は非常に難しい。

～旅立ちのクロカンブッシュ～より

<参考レシピ> カスタードクリーム

レシピ監修　エコール 辻 東京　喜多村貴光先生

クロカンブッシュの中にカスタードクリームを入れたり、
食べる時に一緒に召し上がるのもおすすめです。

材料

牛乳	2ℓ	
バニラのさや	2 本	
卵黄	480g	M サイズ約 24 個分
グラニュー糖	600g	
小麦粉（薄力粉）	200g	

作り方

Step 1 ステップ 1

鍋に牛乳を入れ、バニラのさやを裂いて種をこそげたものを加えて、火にかけて沸騰直前まで温める。

Step 2 ステップ 2

ボウ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。

Step 3 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。

Step 4 ステップ 4

こしながら鍋に戻す。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

Step 5 ステップ 5

清潔なバットに移してラップを密着させ、氷にあてて一気に冷ます。冷めれば冷蔵庫にうつしておく。