

～ピエール・マルコリーニのチョコレート・エクレア～より

チョコレート・エクレア

レシピ監修 エコール 辻 東京 野口 恵先生



チョコレートの原料であるカカオの風味が感じられるよう、生地やクリームに一工夫した一口サイズのエクレアです。
番組では産地の違う3種類のチョコレートで作りました。食べ比べても楽しいレシピです。

材料 ～ 長さ約6cmのもの15個分 ～

<シュー生地>

牛乳	75ml	
バター	35g	
塩	ひとつまみ	
砂糖	ひとつまみ	グラニュー糖
小麦粉	45g	薄力粉
卵	約80g	

<カスタードクリーム>

牛乳	125ml	
卵黄	20g	M サイズ 1 個分
砂糖	20g	グラニュー糖
コーンスターチ	9g	
フルール・ド・セル	ひとつまみ	フランス産天然海塩
チョコレート	36g	カカオ分78%
バター	12g	

<上掛け>

フォンダン	100g	
シロップ	適量	水と砂糖が 1:1 のもの
チョコレート	40g	カカオ分78%

<仕上げ>

チョコレート		
--------	--	--

作り方

Prepare 準備

- 小麦粉をふるっておく。
- オーブンを180℃に温めておく。
- クリームバターは常温に戻しておく。
- 【上掛け】の作り方
砂糖と水でシロップを作る。
フォンダンをボウルに入れ、シロップを少し加えて練り、溶かしたチョコレートを加えて混ぜる。
湯煎にあてて30～35℃に温める。
シロップを加えてかたさを調節する。
※かたさの目安：たらしした跡がゆっくりと消える程度。
※3種類作る場合はフォンダン、チョコレートを3分の1の分量で3種類にしてください。

シュー生地を作る

Step 1 ステップ1

鍋に牛乳、バター、塩、砂糖を入れて火にかけ、沸騰させる。



Step 2 ステップ2

火を止めて小麦粉を一気に加え、表面がなめらかになるまでまとめる。
再び中火にかけて、鍋底に薄い膜が出来るくらいまで混ぜながら全体を加熱する。



Step 3 ステップ3

ステップ2をボウルに移して、溶いた卵を数回に分けて加え、かたさを調節する。
(生地につやが出て、木じゃくしですくうと3数えて落ちるくらいのかたさ)



Step 4 ステップ4

星の口金をつけた絞り出し袋に詰め、オーブン用の紙の上に長さ約6cmに絞り出す。



Step 5 ステップ5

霧吹きで水をかけ、180℃のオーブンに入れる。
膨らんで色付くまで約30分間焼き、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。
焼き上がったら冷ましておく。



カスタードクリームを作る

Step 6 ステップ6

鍋に牛乳を入れ、火にかけて沸騰直前まで温める。



Step 7 ステップ7

ボウルに卵黄を入れてほぐし、砂糖を加えてしっかりと混ぜ合わせ、コーンスターチを加えてさっくりと混ぜ合わせる。



コーンスターチを加え
さっくりと混ぜ合わせる

Step 8 ステップ8

ステップ7にステップ6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。



温めた牛乳を加え 溶きのばす

Step 9 ステップ9

こしながら鍋に戻す。
フルール・ド・セルを加えて中火にかけ、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、つやがある、沸騰している



カカオ粉を
なめらかな
チョコレート
エクレア

Step 10 ステップ10

火を止めてボウルに移し(※3種類作る場合はここですべての材料を3等分にしてください)、チョコレートを加えて混ぜる。
常温のバターを加えて混ぜ合わせる。
バットに移してラップを密着させ、氷にあてて一気に冷めます。
冷めれば冷蔵庫にうつしておく。



常温のバターを加え
混ぜ合わせる

エクレアを仕上げる

Step 11 ステップ11

冷めたシューの皮の底に細い星の口金で穴をあける。
冷めたカスタードクリームをボウルに移してへらで滑らかにする。
絞り出し袋に入れ、シューの皮に詰める。



底に穴を2つ空け
クリームを絞り入れる

Step 12 ステップ12

クリームを詰めたエクレアに上掛けのフォンダンをつけて、チョコレートで飾る。



チョコレートを飾る

食べごろと保存方法

冷蔵庫で保存。お早めに召し上がってください。