

～杉浦日向子のクリームパン～より

クリームパン

レシピ監修 エコール 辻 東京 平林 由衣先生



たまごの黄身をふんだんに使ったカスタードクリームとまるやかなパンの組み合わせが絶妙なクリームパン。
クリームが温かいうちに召し上がれ!

材料 ～ 8個分 (焼き上がり直径14cm×9cm) ～

<カスタードクリーム>

卵黄	160g	Mサイズ 8個分
牛乳	375g	
グラニュー糖	113g	
コーンスターチ	30g	
バニラビーンズ	1/2本	
バター	23g	

<パン生地>

強力粉	250g	
上白糖	63g	
塩	3.5g	
脱脂粉乳	5g	
バター	13g	
ショートニング	13g	
インスタントイースト	5g	
卵黄	38g	
コンデンスミルク	13g	
水	120g	
溶き卵	適量	焼く直前に使用

作り方

Prepare 準備

- バター、ショートニングは常温にしておく。
- オーブンを40度に温めておく。

カスタードクリーム

Step 1 ステップ1

鍋に牛乳、バニラをさやごと入れ、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たら、コーンスターチを加えてさっくりと混ぜる。



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。



Step 5 ステップ5

火を止めてバターを加えて混ぜる。



Step 6 ステップ6

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。冷めたら冷蔵庫に移しておく。



パン生地

Step 1
ステップ1

ボウルに強力粉、上白糖、塩、脱脂粉乳を加え、よく混ぜる。



Step 2
ステップ2

鍋の水を35℃まで温めたら火を止め、インスタントイーストを加えて溶かし、溶いた卵黄、コンデンスミルクを加えて混ぜる。



Step 3
ステップ3

ステップ1にステップ2を加え、粉っぽさがなくなるまでよく練る。



Step 4
ステップ4

台に取り出し、こすりつけるようにこね、持ち上げられるぐらいにまとまってきたら台にたたきつけるようにこねる。



Step 5
ステップ5

ラップをかけて10分休ませる。



Step 6
ステップ6

バター、ショートニングを加え、再び台にこすりつけるようにこね、持ち上げられるようになったらまとまるまで台にたたきつけるようにこねる。
ラップをかけて10分休ませる。



Step 7
ステップ7

表面を張るようにまとめ、40度のオーブンで60分発酵させる。



Step 8
ステップ8

ガス抜きをして、もう一度40度のオーブンで30分発酵させる。



Step9
ステップ9

生地を8等分してラップをかけ、常温で15分休ませる。



Step10
ステップ10

冷蔵庫からカスタードクリームを取り出し、ボウルに移したらゴムべらで混ぜ、かたまりになって落ちる程度にやわらかくする。



Step11
ステップ11

生地をだ円に伸ばし(厚さ5mm、長さ15cm程度)、折り目をくぼませる。



Step12
ステップ12

ステップ10を大きじ2程度乗せて半月型に包み、とじ目をしっかり接着する。



Step13
ステップ13

カードで切り込みを3か所、クリームに届くまで入れる。



Step14
ステップ14

40℃のオーブンで60分発酵させる。



Step15
ステップ15

表面にはけで溶き卵を塗り、200℃のオーブンで10分ほど焼く。



Step16
ステップ16

焼き上がったら、完成。



食べごろと保存方法

焼きたてのクリームが温かいうちにいただくのがおすすめです。
常温保存し、翌日までにお召し上がりください。