



プチシュー生地

Recipe by レガレヴ

グーゼール用の塩味のシュー生地。卵は配合するが、乳製品のチーズは使っていない。白ワインやスパイスが醸し出す風味が“チーズ感”に近い風味を感じさせる。

材料 約30個分

A	水	113g
	太白胡麻油	67g
	白ワイン	38g
	塩	3g
	コショウ	1g
	ナツメグ	1g
強力粉	83g	
全卵	150g	

- ① 鍋にAを入れて火にかけ、沸騰させる。
- ② 強力粉を加え、木ベラで練り混ぜて水分を飛ばす。
- ③ ミキサーボウル（ビーター装着）に移し、全卵を少しずつ加えて混ぜる。
- ④ 10番の丸口金をつけた絞り袋に入れ、天板に直径1.5cmに絞る。
- ⑤ 180℃のコンベクションオーブンで約15分焼く。

パイ生地

Recipe by レガレヴ

バターを使わず、太白胡麻油の油脂分のみでつくるパイ生地。通常の何層も折り重なるパイ生地ではないが、軽い歯ざわりで香ばしく焼きあがる。

材料 生地約180g分

太白胡麻油	30g
薄力粉	100g
グラニュー糖	3g
塩	2g
水	50g

- ① ミキサーボウルに太白胡麻油の半量と他すべての材料を入れ、ビーターを装着して混ぜ合わせる。
- ② ①に太白胡麻油の残り半量を少しずつ加えて混ぜる。
- ③ 取りだしてまとめ、冷蔵庫で3時間以上やすませる。
- ④ 3つ折りを2回する。
- ⑤ 求める厚さにのばして使用する。