

シュークリームの作り方 : hogyan készítsünk shu krémet

シュー生地用 (きじょう) Hozzávalók

皮 : héj	カスタードクリーム: pudingkrém
バター: vaj	バニラビーンズ : vanília bab
水 : víz	グラニュー糖/ さとう: kristálycukor
塩 : só	コーンスターチ: kukoricakeményítő
薄力粉 : liszt	大さじ : evőkanál
卵, 卵黄 : tojás, tojássárga	生クリーム: habtejszín
個 : darab	



I. 生地の作り方 (きじのつくりかた) A fánk elkészítése

1. まず、鍋 (なべ) に水、バター、塩を入れて火にかけ、こんろにバターを溶かします (と か し ま す)。Először tegyük egy tálba a vizet, vaját és sót, majd melegítsük meg a tűzhelyen.
2. バターが完全 (ぜんぶ) ぐつぐつに溶かして、沸騰 (ふっとう) したら前 (まえ) 火を止めます (とめま す)。Az egész vaját felolvasztjuk, majd mielőtt felforrna, lekapcsoljuk a tüzet.
3. 薄力粉 (はくりきこ) を加えて (くわえて)、手早く (てばやく) 混ぜます (まぜま す)。Adjuk hozzá a lisztet és gyorsan keverjük el.
4. 生地がまとまってきたら弱火 (よわび) にかけます。Ha a tészta összeállt, adjunk alá egy kis tüzet.
5. ポウルに移して (うつして) 少し (すこし) 冷える (ひえる) まで待ちます。Tegyük át egy tálba, és várjuk meg, míg lehűl.
卵を数回 (すうかい) に分けて (わけて) 加えます (くわえます)。A tojásokat kis részletekben adagoljuk.
6. 三角形 (さんかくけい) にたれるくらいになったら、生地の完成 (かんせい) です。Akkor a legjobb az állag, ha lelógatva háromszög alakot formál.
7. 絞り袋 (しぼりぶくろ) に生地を入れます。Tegyük a tésztát egy nyomózsákba.
8. オーブンシートに 12 個を丸く (まるく) 絞ります (しぼります)。Nyomjunk 12 kört egy sütőlapra.
9. 200度の予熱 (よねつ) したオーブンで約 (やく) 30分焼きます (やきます)。Süssük kb. 30 percig 200 fokon előmelegített sütőben.

10. オーブンから取り出して冷やします。Vegyük ki a sütóból és hűtsük le。

II. クリームの作り方 A krém elkészítése

11. バニラビーンズと一緒に牛乳を加えて、弱火に沸騰するまで沸騰 (ふっとう) します。Adjuk hozzá a tejhez a vanília babot, majd alacsony hőfokon, lassan melegítjük, míg fel nem forr.

12. 白っぽくなるまでボウルに卵黄 4 個と さとう を混ぜます。Keverjük össze egy tálban a 4 tojássárgát kristálycukorral, amíg fehéres színe nem lesz.

13. 小麦粉 (こむぎこ) とコーンスターチをふるいにかけてボウルに混ぜます。Szitáljuk a lisztet és a kukoricakeményítőt a tálba, majd keverjük össze.

14. 牛乳の約 1/3 を加えます。Adjuk hozzá a tejnek kb. az 1/3-át.

15. ザルでこして鍋に入れます。Szűrőn keresztül/segítségével tegyük bele a fazékba. 火をつけ、とろみが出るまで 絶えず (たえず) かき混ぜます (かきまぜます)。Adjunk alá tüzet, és keverjük, míg be nem sűrűsödik.

16. ぶくっと ふくれるながら、沸いてくるまで 火を通します (とおします)。Állítsuk le a tüzet, ha bugyogva felforrt.

17. トレーに入れて冷えるまで待ちます。Tegyük egy tálcába, és várjuk meg, míg kihűl.

18. ラップで覆って (おういて)、冷蔵庫 (れいぞうこ) の中に置きます (おきます)。Fedjük le celofánnal, és tegyük a hűtőszekrénybe.

19. 生 (なま) クリームにさとうを加える (くわえる) と、固く (かたく) 泡立てます (あわだてます)。Adjuk a kristálycukrot a tejszínhez, majd verjük fel.

20. 冷やした (ひやした) カスタードクリームを緩めます (ゆるめます)。それから ホイップクリームと混ぜます。Lazítsuk meg a lehűlt puding krémet. Ezután keverjük össze a tejszínhabbal.

III. 仕上げ用 (しあげ よう) Befejezés

21. シュー皮 (かわ) を横半分 (よこはんぶん) にカットします。Átlósan vágjuk be a süti(héj)akat.

22. カスタードクリームを絞り袋 (しぼりぶくろ) に入れます。Tegyük a pudingkrémet egy nyomózsákba.

生地の中にカスタードクリームを絞ります (しぼります)。Nyissuk szét a sütit, és nyomjunk egy adagot bele.