



カスタードたっぷりのクリームパンのレシピ

材料

カスタードクリーム

- 卵黄 3個
- 塩 ひとつまみ
- グラニュー糖 45g
- 薄力粉 25g
- 牛乳 300g
- 無塩バター 10g
- バニラオイル 少々

生地

- 強力粉 200g
- 砂糖 25g
- スkimミルク 6g
- 塩 2g
- ドライイースト 3g
- 水 140ml
- 無塩バター 20g
- 溶き卵
- スライスアーモンド

カスタードの作り方

- ① ボールに卵黄を入れ、溶きほぐします。
- ② 塩とグラニュー糖を加え、白っぽくなるまで、しっかりと混ぜます。
- ③ 薄力粉を加え、粉っぽさがなくなるまで混ぜます。
- ④ 鍋に牛乳を入れ火にかけ、沸騰する手前、フチがぶくぶくしてくるぐらいまで温めます。
- ⑤ 3のボールに牛乳を半量弱注いで、よくかき混ぜます。
- ⑥ なめらかになるまで混ぜたら、残りの牛乳も加えて混ぜます。
- ⑦ 濾します。

- ⑧ 7を鍋で中火にかけて、ゴムベラで混ぜていきます。
- ⑨ ダマのような固形が出来てきたら火を止め、泡立て器に持ち替えて、ダマが消えるまでしっかり混ぜます。
- ⑩ 再度中火にかけ、焦げないように絶えずゴムベラで混ぜながら2分ぐらい炊きます。
- ⑪ 火を止めたら、バニラオイル、無塩バターを加えて混ぜます。
- ⑫ カスタードクリームをバットにあげ、密着させるようにラップをして、冷蔵庫で冷やしておきます。

クリームパンの作り方

- ① ボールに薄力粉、砂糖、スキムミルク、塩、ドライイーストを入れます。
- ② 人肌ぐらいの温度の水を、ドライイーストめがけて注ぎ入れます。
- ③ ボールの中で、ひとまとまりになるまで混ぜます。
- ④ 台に出して、しっかりと捏ねていきます。
- ⑤ 最初はベタツクかもしれませんが、捏ねているうちにまとまってきます。
- ⑥ 表面がなめらかになってきたら、バターを加えます。
- ⑦ 生地を薄く伸ばしたときに、破れずに膜が張るようになるまで捏ねます。
(グルテン膜チェック)
- ⑧ 乾燥しないようにラップをして、約2倍の大きさになるまで一次発酵をさせます。
- ⑨ 発酵が終わったら、ガスを抜くように、軽く捏ねながら丸め直します。
- ⑩ 生地を6等分して、それぞれ丸めます。
- ⑪ ベンチタイムを15分とります。
- ⑫ パン生地を麺棒で楕円形に伸ばします。
- ⑬ 生地を中心からやや上部に、カスタードクリームを乗せます。
今回は1個約45gぐらい包んでいます。

- ⑭ パン生地を上下で合わせ、中央～両端の順番にしっかり閉じていきます。
- ⑮ さらに台に押し付けるようにして、口をしっかり閉じます。
- ⑯ 閉じ目を下側に巻き込むような感じで、形を整えます。
- ⑰ 4カ所に1.5cmぐらい切れ込みを入れます。クリームが見えるところまで切っちゃって大丈夫です。
- ⑱ 少し形を整えて天板に乗せたら、30分ぐらい二次発酵させます。
- ⑲ 二次発酵後、溶き卵を塗り、飾りのアーモンドスライスを乗せます。
- ⑳ 200℃のオーブンで、約15分焼きます。
- ㉑ クーラーの上で荒熱を取ったら完成です。

動画・写真付きの作り方はこちらから

このレシピのもっと詳しい作り方は、
YouTube動画やブログの記事で見ることが出来ます。

YouTube動画で作り方を観る



<https://youtu.be/F6qWlqvmMvl>

写真付きで作り方を見る



<https://www.akinomedia.com/custard-cream-bread/>