

## マドカ

6cm ドーナツ型 12個

### <材料>

#### パータ・シュー

- ・ 牛乳 …………… 100g
- ・ 水 …………… 100g
- ・ 無塩バター …………… 90g
- ・ グラニュー糖 …………… 10g
- ・ 塩 …………… 3g
- ・ 薄力粉 …………… 115g
- ・ 全卵 …………… 220g
- ・ 粉糖 …………… 適量

#### ずんだ餡

- ・ ずんだあん …………… 420g
- ・ 枝豆 …………… 100g
- ・ 生クリーム 35% …… 120g  
(枝豆用)
- ・ 生クリーム 35% …… 150g  
(ホイップ用)

#### 仕上げ

- ・ 枝豆 …………… 12粒
- ・ 粉糖 …………… 適量

### <作り方>

- ① **パータシューを作る。** 鍋に牛乳、水、バター、グラニュー糖、塩を入れて弱火にかける。
- ② バターが完全に溶けたら、強火にし、ゴムベラで回し混ぜる。沸騰したら、火を一旦止める。
- ③ ふるっとおいた粉を一度に加え、粉っぽさがなくなるまでゴムベラで混ぜてなじませる。
- ④ 中火にかけ、底面が焦げないように絶えず混ぜる。
- ⑤ **卵液を加える。** 鍋に膜がついて、生地がひとかたまりになったら、ボウルに移し替え、ゴムベラで混ぜて少し熱を飛ばす。卵液を3~4回ほど分け加えて、よく混ぜてなじませる。
- ⑥ 最初はなじみにくいが、ゴムベラをボウルの真ん中にたてて、底をしっかりと混ぜると、自然となじむ。
- ⑦ ゴムベラですくうと、逆三角形になって、ゆっくり落ちてくるくらいになればOK。
- ⑧ **絞って焼く。** 絞り袋に15mmの丸口金をつけて、生地が温かいうちに絞り袋に詰める。
- ⑨ 天板に絞り出す位置の印付けとして、6cm丸型に粉(分量外)をつけて位置をつける。ドーナツ状に、ゆっくり、同じ太さになるよう絞り出す。
- ⑩ 絞り出した生地をつなぎ目を水分にぬらしたスプーンでならし、全体にアーモンドスライスを粉々にしながらまぶす。粉糖を茶こしに入れて、全体にまぶす。
- ⑪ 200℃に余熱しておいたオーブンを170℃に落として、約40~45分ほど焼き目がしっかりつくまで焼く。
- ⑫ 焼き上がったら、すぐ半分に切り、湯気を逃す。
- ⑬ **ずんだ餡を作る。** 枝豆の薄皮をむいて、包丁で細かく刻み、ずんだ餡に加え混ぜる。
- ⑭ 枝豆用にホイップした生クリーム120gをずんだ餡に加え混ぜる。13mmの口金をつけた絞り袋につめて、半分に切ったパータ・シューの上に絞り出す。
- ⑮ ホイップにした生クリーム150gを星口金をつけた絞り袋につめて、ずんだ餡の上に絞り出す。もう半分のパータ・シューをかぶせる。
- ⑯ 仕上げに、粉糖をかけ、残りのホイップを少し絞り出す。そのホイップの上に枝豆を飾る。

