

## ■材 料（20個～22個分）

卵	1個～1.2個
バター(食塩不使用)	30g 冷たいまま
水	75g
薄力粉	30g
溶けるチーズ	50g
塩	小さじ1/6
黒コショウ	適量
桜えび	5g
山椒の葉	適量



1 生地が△に落ちる固さ

**1** シュー生地を作る。薄力粉はふるっておく。鍋にバター、水、塩を入れ火にかける。沸騰し、バターが溶けたら火を止め、薄力粉を加える。ヘラでよく混ぜ、粉が混ざれば弱中火にかけ、生地につやが出て膜が張り始めるまでヘラで混ぜる。

**2** ボウルに①の生地を移し、溶きほぐした卵を3/4量加える。切るようにし、断面をたくさん作ってから混ぜるのを繰り返す、ゆっくり生地が三角に落ちる固さ(写真1)になるまで卵を加えながら混ぜていく。(生地の水分の飛び具合で加える卵の量が少し変わります。)

桜えび・山椒の葉・溶けるチーズを加えて均一になるように混ぜたら絞り口に入れ、天板にオープンシートを敷いた上に、直径3センチに絞る。

とんがっているところを指に水を付けてなじませる。(写真2)全体に霧吹きをする。

**3** 200℃に予熱を入れたオーブンに入れ8分加熱。そのまま蓋を開けずに180℃にさげ、18分加熱する。オーブンから出し、網の上で冷ます。完成。



2 とんがっているところ(左)をなじませた状態(右)

## ■ポイント■

グジェールはシュー生地で作るワインのおつまみ。シンプルにチーズだけで作っても美味しいが、今回は旬の素材を加えて春を楽しめるようにしました。

オーブンの扉を途中であけると、一度膨らんだ生地がしぼんでしまうので、焼きあがるまであけないようにしましょう。