

30 シュー (choux) の製法上に於ける実験的一考察

福井大学芸 小林 道子

竹林やゑ子

1 シュー製法の操作技術は大体すべての人は同じであるが、材料の配合についてはまちまちで、どれを是とするかわからない、これらの事を明にするために実験を試みた。

2 予備実験に於て一般に用いられている配合の平均をとり pastry の固さと上火及下火の調節を実験した。

本実験に於て 1)焼く時の温度と時間について実験した。2)卵の量をかえて作ってみた。3)粉の量をかえて作ってみた。4)油脂の量をかえて作ってみた。5)強力粉と薄力粉について作ってみた。6)粉の糊化時間について作ってみた。

3 上火と下火の関係はシユ-形成に非常に関係ある事を知った。焼温度は高くても低くてもよくない事を知った。材料の配合は 卵 50% 粉 21% 油脂 29% が

よい製品を得る事が出来た。薄力粉よりも強力粉の方がよい空洞が出来る事を知った、糊化時間は 30秒~1分以内であるのがよい製品を得る事がわかった。