

슈크림 (Cream Puffs)

재료

물 1/2 컵
버터 1/4 컵 (1/2 스틱)
밀가루 1/2 컵
계란 2 개 + 난백 1 개
바닐라 크림 (아래 참조, 미리 만들어서 차게 식혀 놓는다.)
파우더 슈가 조금

만드는 법

1. 오븐을 화씨 400 도로 예열한다.
2. 작은 보울에 계란을 깨뜨려 넣고 잘 저어둔다.
3. 손잡이가 달린 작은 냄비(1L 짜리 정도)에 물과 버터를 넣고 끓인다.
4. 밀가루를 넣고 재빨리 젓는다. 공 모양처럼 될 때까지 계속 힘차게 젓는다. 1 분 정도 있다가 불에서 내려놓는다. (사진 참조)
5. 준비해 놓은 계란을 위의 밀가루 혼합물에 한번에 부어 두가지가 잘 섞여서 부드러워질 때까지 젓는다. 계란을 넣을 때 익지 않도록 주의한다.
6. 기름을 칠하지 않은 쿠키 팬에 아이들 손가락으로 동그랗게 떠 놓는다. (24 개 정도가 나온다.)
7. 예열된 오븐에서 30--40 분간 굽는다. (사진 참조)
8. 오븐에서 꺼내 3 분 정도 있다가 팬에서 꺼내어 철판 위에서 식힌 후 위 부분을 잘라내어 아래의 바닐라 크림을 넣어준다. 혹은 바닐라 크림을 짜주머니에 넣어 슈의 밑부분에 짜 넣는다. (사진 참조)

- ❖ 통조림 파인애플을 잘게 썰어서 바닐라 크림에 섞어 슈크림 속을 만들면 상큼한 파인애플 맛이 나서 좋다. 이때에는 크림이 너무 묽어지지 않도록 주의한다.
- ❖ 상에 내기 직전에 고운 체에 파우더 슈가를 넣고 체쳐서 눈이 덮인 모양으로 만들어 작은 종이컵에 담아낸다. (미리 파우더 슈가를 뿌리면 시간이 흐름에 따라 녹아버린다.)

바닐라 크림

설탕 1/3 컵
옥수수 녹말 (cornstarch) 5 큰술
소금 1/8 작은술
우유 2 컵
계란노른자 2 개
버터 2 큰술
바닐라 향 2 작은술
통조림 파인애플, 잘게 썰어서 1 컵(optional)

1. 설탕, 옥수수 녹말, 소금, 우유를 작은 냄비에 넣어 잘 섞은 후 저으면서 끓인다.
2. 죽처럼 끓면 불에서 내려놓고 저어 놓은 달걀 노른자에 녹말죽의 1/3 정도를 부어서 잘 저어 섞는다. 잘 섞이면 그것을 다시 원래의 냄비에 부어 나머지와도 잘 섞이게 저어준다. 레몬색의 부드러운 크림이 된다.

3. 냄비를 다시 불 위에 올려놓고 저으면서 다시 1분 정도 끓인다.
4. 불을 끈 후 바닐라와 버터를 넣고 저은 후 넓은 그릇에 담아 식힌다. 조금 식으면 바닐라 크림과 당게 램을 덮어둔다. (그래야 식으면서 딱딱한 층이 생기지 않는다.)
5. 냉장고에 넣어 적어도 3시간 이상 식힌 후 슈크림에 넣는다. 통조림 파인애플을 물기를 빼고 잘게 썰어 같이 넣으면 상큼한 맛을 즐길 수 있다.

