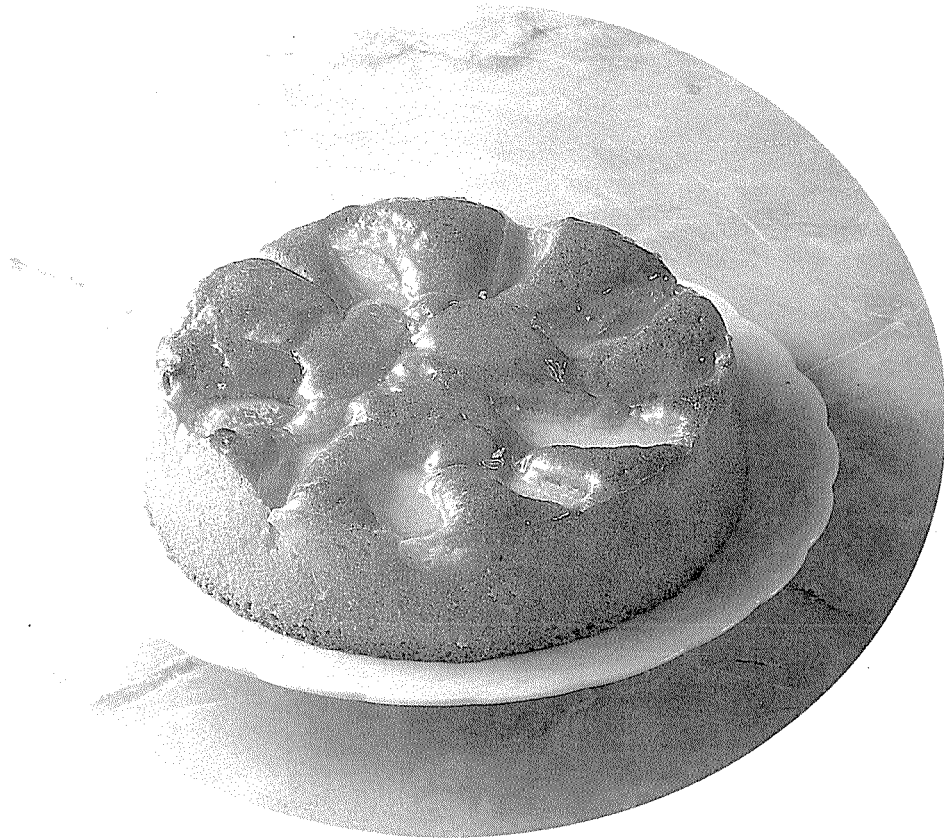


여기에 소개된 제품은 51쪽
세미나 지상중계에 소개된 일곱가지 제품의 만드는 법이다.

스위스 애플케이크(4개분)



재료	중량	만드는 법
사과	6개	1 사과를 길게 잘라 준비한다.
버터	180g	2 설탕과 버터를 믹싱한다.
설탕	450g	3 노른자를 3~4번 나누어 넣으며 기포 한다.
노른자	14개	4 기포가 흰색을 띠때 레몬주스와 레몬 껍질을 넣는다.
레몬(껍질과 주스)	2개	5 흰자를 80% 정도 기포한 다음 ④에 가볍게 섞는다.
흰자	14개	6 중력분과 베이킹파우더를 체에 쳐서 글루텐이 형성되지 않도록 반죽한다.
중력분	530g	7 케이크팬에 1/2 정도 반죽을 채우고 그 위에 사과로 장식한다.
베이킹파우더	25g	8 180℃에서 25~30분간 굽는다.
슈거파우더	소량	9 ⑧의 뒷면에 슈거파우더를 뿌려준다.

초콜릿 머랭 케이크



(1) 초콜릿 장식



(2) 코코아파우더 장식

케이크시트(직경 24cm 원형틀 2개분)

재료	중량	만드는 법
흰자	12개	1 아몬드파우더, 슈거파우더, 코코넛파우더를 체친다.
설탕	250g	2 흰자가 50% 정도 기포되었을때 설탕을 나누어 넣고 주석산 크림을 넣어 90% 정도까지 기포한다.
주석산 크림	1/2티스폰	3 ①과 ②를 가볍게 섞는다.
코코넛파우더	125g	4 철판위에 실리콘페이퍼를 깔고 지름 24cm 정도의 원을 그린 다음 ③의 반죽을 원형틀뚜껑을 이용해 동글게 찐다.
아몬드파우더	125g	5 170~180℃에서 15~20분간 굽는다.
슈거파우더	125g	

※초콜릿 머랭케이크 배합은 코코넛 파우더 190g, 아몬드파우더 60g으로 조절할 수 있고 헤이즐넛 머랭케이크를 만들려면 코코넛 대신에 헤이즐넛을 200g, 아몬드파우더 50g으로 하면 된다. 만드는 법은 동일

초콜릿 머랭무스(2개분)

재료	중량	만드는 법
생크림	400g	1 생크림과 다크초콜릿으로 가나슈 크림을 만든다.
다크 초콜릿	400g	2 믹서볼에 ①을 넣어 2단으로 부드럽게 한다.
버터	520g	3 버터를 부드럽게 하여 ②에 넣어준다.
이탈리안 머랭	260g	4 이탈리안 머랭을 가볍게 섞는다.

(*이탈리안 머랭 : 흰자(8개), 설탕(400g), 물(130g))

마무리하는 법

- 1 구워놓은 케이크시트 2장에 무스를 샌드한다.
- 2 초콜릿(1) 또는 코코아파우더(2)를 이용하여 뒷면과 옆면에 장식하여 마무리한다.



포테이토 모닝빵과 샌드위치

●포테이토 모닝빵과 샌드위치빵

재료	중량(g)
강력분	1,000
물	600
설탕	20
쇼트닝	40
소금	20
이스트	20
S-500(계량제)	15
감자칩	200

만드는 법

- 1 감자칩을 제외한 전재료를 27℃에서 80% 정도 믹싱한다. (일반빵류와 동일한 공정)
- 2 실온에서 30분간 1차발효 한다.
- 3 모닝빵은 30g, 샌드위치빵은 80g으로 분할하여 성형한다.
- 4 ③의 윗부분에 물을 문힌후 감자칩을 찍어준다.
- 5 온도 33~35℃, 습도 70%에서 40~45분간 2차발효한다.
- 6 220℃의 스팀오븐에서 5분간 굽고 온도를 180℃로 낮추어 20여분간 더 구워낸다.

●샌드위치 내용물

재료	중량
참치캔(小)	1통
양파	3개
계란 삶은것	10개
마요네즈	70g
머스터드소스	10g
당근	1/2쪽

만드는 법

- 1 참치캔의 기름기를 완전히 제거한다.
- 2 양파와 당근을 잘게 썬다.
- 3 계란은 체에 내린다.
- 4 전재료를 골고루 섞는다.

*이때 사용할 샌드위치용 빵은 속부분을 파내어 잘게 썰어 내용물에 섞어주고 끝부분에 일정량의 내용물을 넣는다.



아이스크림 케이크

●스펀지

재료	중량(g)
박력분	400
설탕	540
계란	600
립주	28
물엿	24
우유	40

●내용물

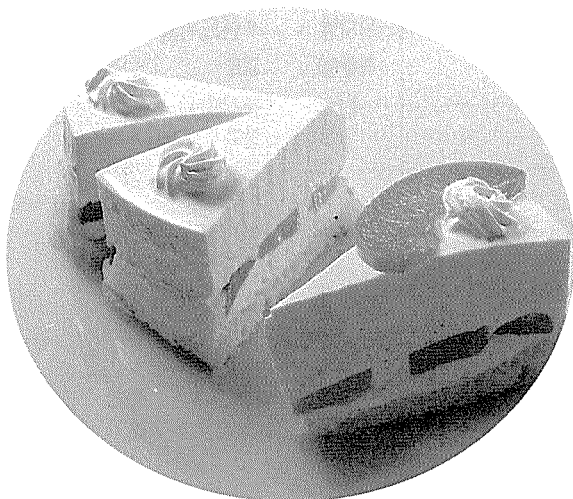
바닐라 아이스크림

●아이싱크림

흰자	100
슈거파우더	500

만드는 법

- 1 스펀지를 2mm 두께로 얇게 자른다.
- 2 지름 5cm의 원형과 가로 세로 5cm 정사각형의 두가지 모양으로 재단한 후 원형스펀지에 높이 30cm의 아이싱크림을 얹는다.
- 3 그위에 사각스펀지를 덮고 싸준다.
- 4 냉장고에 20분간 얼린다.
- 5 흰자와 슈거파우더를 머랭화해서 스펀지 위에 바른다.
- 6 다시 냉장고에서 20분간 얼린다.
- 7 250℃오븐에 약 3분 날거나 도치램프(가스불)로 윗부분에 색깔을 낸다.



무스케이크

●무스(A)

재료	중량(g)
계란	150
설탕	180
요구르트	500
젤라틴	25
생크림	400

●무스(B)

흰자	120
설탕	60
젤라틴	10
코엡트르	5
생크림	100

무스(A) 만드는 법

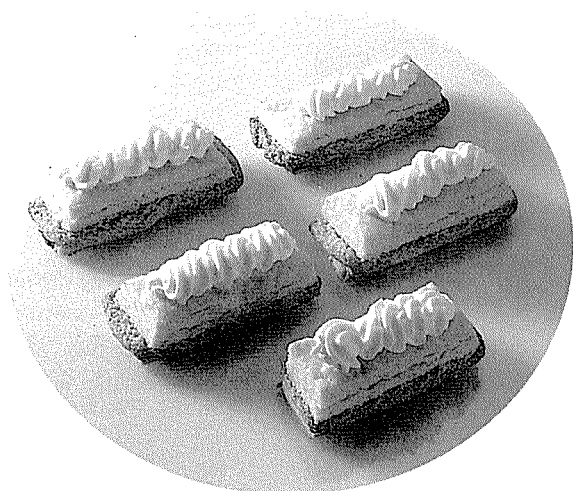
- 1 계란과 설탕을 혼합한 후 요구르트를 넣는다.
- 2 ①을 체로 내린 후 젤라틴을 용해해서 넣는다.
- 3 생크림을 휘핑해서 ②와 섞는다.

무스(B) 만드는 법

- 1 흰자와 설탕을 머랭화 한다.
- 2 젤라틴과 코엡트르를 ①에 넣는다.
- 3 생크림을 휘핑해서 ②에 넣는다.

마무리하는 법

- 1 무스틀 밀면에 랩을 씌우고 약 70%까지 무스(A)를 채우고 얼린다.
- 2 황도를 ①의 위에 덮고 나머지 부분에 무스(B)를 채우고 얼린다.
- 3 아이스크림케이크에 썼던 스펀지를 ③ 위에 덮는다.
- 4 완전히 냉동시켜 자른다.



리프파이

●반죽(A)

재료	중량(g)
강력분	800
박력분	200
물	190
백포도주	15
소금	5
버터	500

●반죽(B)

파이마가린	900
강력분	198

●반죽(C)

케이크가루	100
물엿	50
마가린	100
땅콩버터	50
연유	100

만드는 법

- 1 반죽(A)을 70%정도 믹싱한다.
- 2 반죽(B)는 파이마가린, 강력분이 섞이는 정도로 믹싱한다.
- 3 ①과 ②를 30분간 휴식한다.
- 4 ②로 ①을 싸준다.
- 5 3×3 1회, 3×3 2회, 3×4 4회로 접어서 밀어펴는 작업을 한다.
- 6 마지막 단계에 7mm 두께로 밀어 전재료를 섞은 반죽(C)의 내용물을 골고루 바른 후 1/2로 접는다.
- 7 3×5cm로 ⑥을 자른다.
- 8 210℃에서 약 15분간 굽는다.
- 9 냉각후 뒷면에 생크림을 짜준다.