

# 알루미늄 오븐

Aluminum Oven



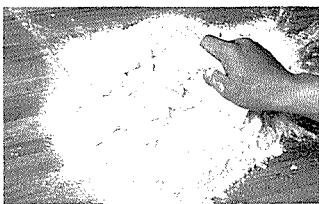
## ●파이반죽

재료	중량(g)
강력분	75
박력분	150
파이마아가린	225
소금	2
냉수	120

### 만드는 법

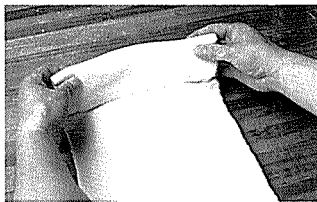
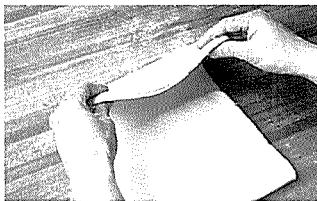
강력분과 박력분을 혼합해서 체로 친다.

스키피로 파이마아가린을 주사위 모양으로 잘단해서 ①과 잘 섞어준다.



반죽이 끝나면 가운데를 우물모양으로 파서 소금과 냉수를 넣고 다시 반죽을 한다. 이것을 30 분이상 냉장휴지시킨다.

③을 3절1회 접기한 뒤 휴지시키고, 다시 4절 1회 접은 다음 냉장시키는 방법을 반복한다.(3-4-3-4)



## ●사과잼

재료	중량(g)
사과	8개
설탕	씨와 껍질제거한 사과 무게의 20%
레몬즙	1개분

### 만드는 법

씨와 껍질을 제거한 사과와 설탕, 레몬즙을 넣고 불에 올려 반

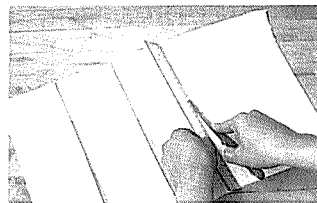
투명상태가 될때까지 끓인다.

## ●마무리 재료

스펀지케이크(가로 7cm, 세로 26cm) 2장, 계피가루 약간, 계란물

### 마무리하는 법

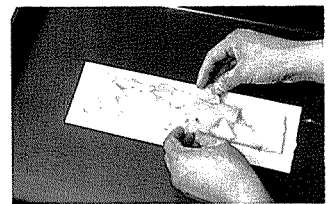
파이반죽을 36×30cm로 밀어퍼기 해서 가로 9cm, 세로 30cm 크기로 4장을 만든다.



2장은 밀반침용으로 가로 10cm 정도로 밀어퍼고 위에 덮을 반죽은 가로 12cm 정도로 밀어퍼서 반으로 접고 칼집을 낸다.



밀반침용을 철판에 깔고 그 위에 케이크스펀지를 넣고 사과절임을 올린 후 계피가루를 가볍게 뿌린다.



반죽 가장자리에 계란물을 칠하고 반죽을 덮은 후 반죽 위에도 계란물을 칠하고 200℃ 오븐에 굽는다.

