

메르카토르(1471-1534)는 벨기에의 유명한 수학자이자 지리학자로 세계최초로 메르카토르 투영법에 의한 세계지도를 제작하였다. 금년은 그의 서거 400주년이 되는 해로 벨기에 퓨라토스사는 그를 기념하기 위해 메르카토르 케이크를 제작하였다. 이 케이크는 입안에서 사르르 녹는 부드러운 촉감을 지니고 있으며, 냉장 보관 냉장 않아도 신선한 맛을 유지할 수 있어 운반에도 용이하다.



메르카토르 케이크

재료	중량(g)
티볼리엑소틱 (아몬드+ 코코넛+ 설탕)	1000
우유	1000
버터 또는 마가린	150
계란	10개
비스퀴	1장분 (지름 18cm분)
살구퓨레	100

※ 티볼리엑소틱:마지팬을 만드는 가루와 유사

■만드는 법

- 1 우유와 티볼리엑소틱을 믹스한 후 10분간 휴지시킨다.
- 2 버터를 포마드상태로 만든 후 계란을 투입하여 믹싱한다.
- 3 ②에 ①의 반죽을 넣어 믹싱하여 완성한다.
- 4 높이 2.5cm, 지름 18cm의 원형몰드에 준비한 비스퀴를 깔고 포크로 구멍을 낸다.
- 5 ④위에 살구퓨레를 바르고 그 위에 ③의

반죽을 350g을 채워 190℃에서 25분간 구운 후 식힌다.

■마무리 재료

마지팬, 미로와, 라스베리 페이스트, 초코메달

■마무리하는 법1

- 1 마지팬을 이용하여 별모양을 찍어낸 후 케이크위에 올린 다음 토치램프로 고슬린다.

- 2 미로위를 라스베리 페이스트로 섞은 후 째 주머니로 별모양 표면을 채우고 메르카토르 원형메달로 장식한다.

■마무리하는 법2

- 1 별모양으로 찍어낸 마지팬을 토치램프로 고슬린 후 케이크중앙에 올려 놓는다.
- 2 케이크 가장자리를 분당으로 장식한 후 별 가운데 메르카토르 원형메달을 장식한다.