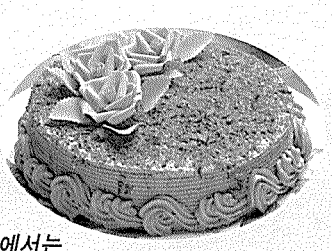
초보자교실

생일케이크

생일케이크



조준형/제품컨설턴트

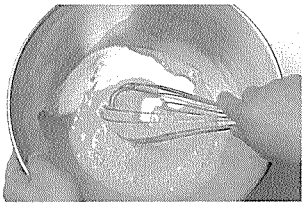
케이크(Cake)는 영어이지만 정작 본고장 영국에서는
한국에서 통용되는 뜻으로 쓰이지 않는다.
한국에서 케이크라 하면 양과자 대부분을 가리키지만
유럽의 케이크가 나타내는 의미는 아주 좁다.
즉, 우리가 말하는 버터케이크식 제품만을 케이크라 한다.

■ 버터스펀지

재료	중량(g)
계란	8개
설탕	200
바닐라오일	2
박력분	200
버터	40
우유	60

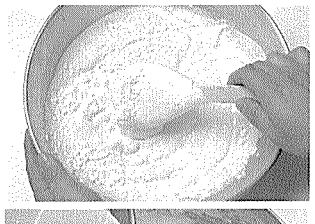
■ 만드는 법

1 계란을 잘 풀어준 후 설탕을 투입하여 휘핑한다.



2 ①에 바닐라오일을 넣어 나무주걱으로 혼합해준다.

3 체로 친 박력분을 섞어준 후 우유에 녹인 버터에 반죽의 일부를 덜어서 혼합, 다시 본 반죽에 섞어준다. 거품이 삭아드는 것을 방지하기 위해 가볍게 나무주걱으로 10회전후로 섞어준다.



4 ③을 두곳에 나눠 팬닝한 후 170~180℃ 오븐에서 25분정도 굽는다.

■ 초컬릿 버터크림

재료	중량(g)
설탕	200
물엿	30
물	70
흰자	8개
버터	500
바닐라엣센스	2
초컬릿	250

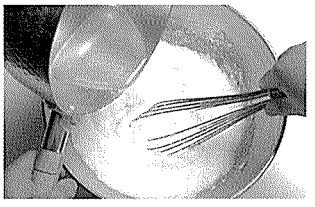
(크림전체의 20%정도)

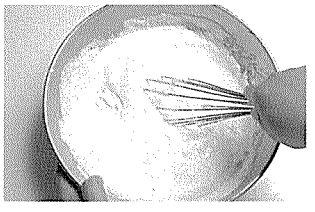
■ 만드는 법

1 설탕에 물, 물엿을 넣고 함께 끓여준다. 주로 여름철에는 118℃까지, 겨울철에는 115℃까지 끓여준다.

※시럽을 만드는 가장 좋은 방법은 온도계를 사용하는 방법과 비누방울을 부는 기구를 쿠킹호일로 만들어 풍선을 불어주는 방법이다. 또 한가지 방법은 물에 떨어뜨린 시럽의 상태를 손가락으로 확인하는 방법도 있다.
단, 끈적끈적하게 엿처럼 늘어나는 경우가 가장 좋은 상태이고 딱딱하게 굳으면 온도가 118℃를 초과한 것이므로 시럽을 다시 끓여야한다.

2 흰자를 휘핑하면서 ①의 시럽을 소량씩 부어준 후 버터를 잘게 잘라 투입하고 녹여놓은 초컬릿을 넣어 섞어준다.





※버터와 흰자의 온도가 너무 낮을 경우 분리현상이 생기는데 이때는 중탕으로 가열하면서 휘핑하면된다.

3 버터크림이 완성되면 바닐라엣센스나 럼주를 첨가한다.

■ 럼시럽

재료	중량(g)
설탕	100
물	200
럼주	30~50

■ 만드는 법은 생략

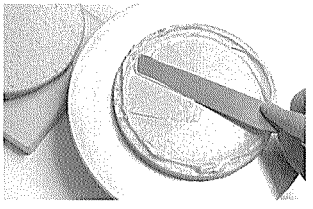
■ 마무리하는 재료

초컬릿(다크)코포
장식용 장미꽃

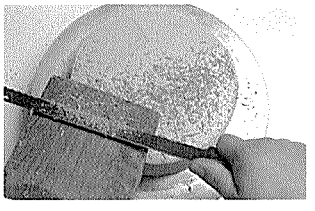
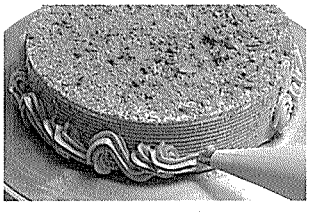
■ 마무리하는 법

1 완전히 식힌 스펀지를 3단 슬라이스한 후 럼시럽을 붓으로 칠해준다.

2 준비된 초컬릿 버터크림으로 샌드한 후 아이싱한다.



3 옆면은 삼각콤으로 모양을 내준 후 초컬릿을 긁어만든 코포를 뿌려준다.



4 짤주머니를 이용하여 남은 초컬릿 버터크림을 짜준 후 장미꽃으로 장식해준다.