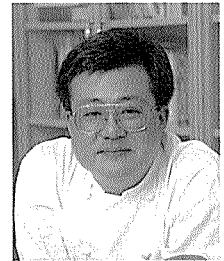


초보자들이 어떤 제품을 만들려할 때 가장 먼저 생각하게 되는 것은 필요한 도구들일 것이다.

그 중에서도 크거나 가격면에서 부담스러워 선뜻 구입하기 어려운 오븐은 제품선정의 폭을 제한하기도 한다.

이달의 초보자 교실에서는 이런 고민없이 누구나 손쉽게 만들 수 있는 스페인풍 도넛 츠러스를 준비했다.

슈 반죽과 동일한 재료와 간단한 공정, 계피 특유의 풍미로 꾸준한 인기를 얻고 있는 히트상품이다.

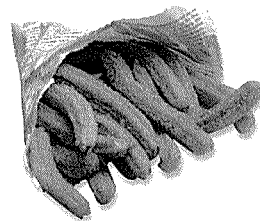


조준형 /제품컨설턴트

POINT

- ① 끓인 재료에 밀가루를 넣고 볶을 때 1분이상을 볶으면 각질이 형성되어 식감이 거칠고 딱딱해져 맛이 떨어진다.
- ② 반죽의 농도는 된반죽이 좋다. 묽은 반죽은 찰주머니로 짜 튀길 때 반죽이 퍼져 예쁜 모양이 나오지 않는다.
- ③ 기름에 반죽을 짜 넣을 때 나무젓가락 등을 이용하여 반죽을 끊어주면 편리하다.

츠러스 만들기



재료	중량(g)	
버터	140	계피가루 5~10
설탕	30	계란 6~7개
물	500	럼주 30
소금	5	
박력분	300	계피설탕 설탕 5 : 계피가루 1

■만드는 법

- 1 냄비에 물, 소금, 설탕, 버터를 함께 넣고 팔팔 끓인다.
- 2 완전히 끓인 후 불에서 내려 체친 박력분과 계피가루를 혼합하여 나무젓가락으로 섞어준다.
- 3 센불에 30초~1분정도 밀번에 흰막이 생기도록 볶아준다.
- 4 불에서 내려 아주 뜨거운 열이 빠진 후 계란을 한 개씩 투입하면서 반죽을 골고루 섞어준다.
- 5 완성된 반죽을 찰주머니와 별모양 각지를 이용하여 180°C로 가열된 기름에 길이 10~15cm 크기로 짜 튀겨준다.
- 6 식으면 계피설탕에 버무려 완성시킨다.

