

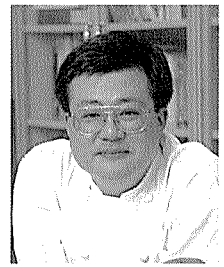
# 브라우닝 케이크



스코틀랜드 전설에 등장하는 요정의 이름에서 유래된 브라우닝 케이크는 버터케이크와 쿠키의 중간형 양과자이다.

간단한 공정으로 만든 반죽을 일반 철판에 굽거나 머핀틀에 굽는 등의 여러 가지 응용이 가능해 일반 가정에서 손쉽게 만들 수 있는 제품이다.

코코아의 달콤함과 시나몬 특유의 향, 반죽과 표면에 뿌려진 호두의 식감으로 독특한 풍미를 느끼기에 충분한 진갈색 케이크이다.



조준형 / 제품컨설턴트

POINT

1. 계란을 충분히 풀어준 후 설탕을 넣는다.
2. 식감을 조절하기 위해 계란과 설탕을 50%만 믹싱하여 사용한다. 100% 믹싱한 제품보다 무게 있는 식감을 얻을 수 있다.
3. 밀가루 등의 가루류는 2회이상 체쳐 사용한다.
4. 밑부분이 타지 않도록 밀철판을 깔고 굽는다.



브라우닝 케이크만들기

■ 재료 및 중량

재료	중량(g)		중량(g)
계란	6개	베이킹파우더	6
설탕	400	호두	200
박력분	320	버터	200
코코아	80	식용유	200
시나몬(계피가루)	6	다진 호두	적당량

■ 만드는 법

1. 계란을 볼에 넣어 충분히 풀어준 후 설탕을 넣어 50% 정도 휘핑한다.
- \* 거품기로 들어 올렸을 때 리본모양이 남지 않을 정도만 믹싱한다.
2. 박력분, 코코아, 시나몬(계피가루), 베이킹파우더를 2회 이상 체쳐 ①에 넣어 믹싱한다.
3. 잘게 썬 호두를 ②의 반죽에 넣는다.
4. 녹인버터와 식용유를 ③에 넣고 골고루 섞는다.
5. 종이 깔은 철판에 ④를 팬닝한 후 다진 호두를 뿌려 160~170°C에서 35~40분 굽는다.
6. 적당한 크기로 자른다.

