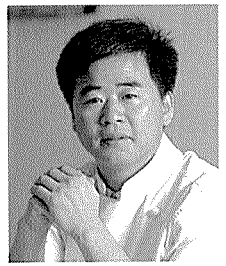


박준상의 양과자 만드는 법

박준상 <크라운베이커리>



치즈 타르트



■파트 사블레

재료 : 버터 180g, 설탕 120g, 소금1.5g, 레몬피 1/2개, 계란 1개, 박력분 300g, 베이킹 파우더 2g

만드는 법

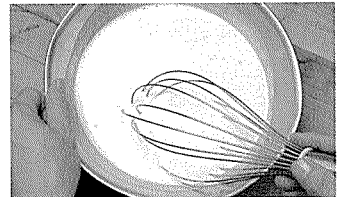
1. 버터를 크림 상태로 만든 뒤 설탕, 소금, 레몬피를 차례로 넣어 크림화한다.
2. 박력분, 베이킹 파우더를 체에 쳐 ①에 섞는다.
3. 냉장 휴지 후 3mm로 밀어퍼 타르트 팬에 깐다.

■치즈 충전물

재료 : 크림 치즈 250g, 사과 크림, 설탕 60g, 계란 1개반, 생크림 55g, 레몬즙 1/4개, 박력분 45g, 우유 400g

만드는 법

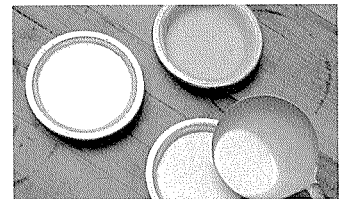
1. 볼에 크림치즈, 사과 크림, 설탕을 차례대로 섞고 계란을 조금씩 넣어 크림 상태로 만든다.



2. ①에 생크림, 레몬즙, 체친 박력분을 차례대로 넣어 섞는다.
3. 우유를 조금씩 넣으면서 잘 섞어준다.
4. 냉장고에 60분 정도 휴지시킨 후 사용한다.

■마무리하는 법

1. 타르트 팬에 깐 파트 사블레 안에 냉장 휴지시켜 놓은 치즈 충전물을 넣는다.



2. 170~180℃ 오븐에서 밑불을 강하게 해 30분간 굽는다.

산딸기 무스

■비스퀴 조공드

■A 반죽

재료: 버터 40g, 분당 40g, 흰자 40g, 박력분 40g, 코코아 가루 10g

만드는 법

버터를 크림 상태로 만든 뒤 분당과 흰자를 섞고 박력분과 코코아 가루를 체에 쳐 섞어준다.

■B 반죽

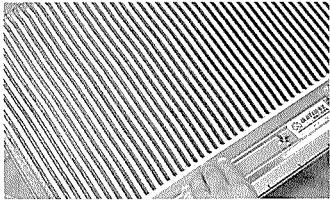
재료: 아몬드 가루 120g, 분당 120g, 박력분 20g, 강력분 15g, 계란 3개, 흰자 225g, 설탕 55g

만드는 법

1. 가루 재료에 계란을 믹서 볼에 넣고 비터로 믹싱한다.
2. 흰자와 설탕으로 머랭을 만든 뒤 ①에 섞어준다.

■비스퀴 조공드 만드는 법

1. A의 반죽을 아크릴 페이퍼에 얇게 편 후 무늬내는 도구로 굽어준다.



2. ①을 냉동시킨 후 위에 B 반죽을 얇게 바른 뒤 180°C 오븐에서 굽는다.

■무스 크림

재료: 산딸기 썬레 250g, 설탕 120g, 레몬즙 10cc, 젤라틴 12g, 생크림 480g

만드는 법

1. 산딸기 썬레와 설탕을 섞어 약 85°C까지 끓여준다.
2. 레몬즙과 물에 불린 젤라틴을 ①에 넣어 녹인 뒤 얼음물 위에서 식힌다.
3. 생크림을 ②에 섞어준다.

■기타 재료

케이크 시트, 미로와, 산딸기 썬레.

■마무리하는 법

1. 비스퀴 조공드를 링에 맞게 절단한다. (링 높이의 4/5 정도)
2. 링 밑바닥에 케이크 시트를 깔고 무스 크림을 1/2 정도 채운다.
3. ②위에 시럽을 칠한 케이크 시트 한장을 더 깔고 무스 크림을 채운 뒤 편평하게 고르고 냉동시킨다.
4. 미로와에 약 40%의 산딸기 썬레를 섞어 ③위에 얇게 표면 처리한다.

