크림치즈 케이크

크림치즈 케이크

은은한 신맛과 부드러운 식감을 지닌 크림치즈 케이크는 꾸준히 인기를 끌고 있는 양과자 제품 중 하나이다. 크림치즈를 기본으로 하여 블루베리 등 여러가지 샌드용 충전물들을 넣어 여러 가지 응용 케이크를 만들 수 있으며, 생크림 대신 사와크림 또는 요플레 등을 넣으면 더욱 깊은 맛을 느낄 수 있다. 치즈 케이크는 차게해 먹어야 제맛을 느낄 수 있으며 냉장고에서 1주일 정도 보관이 가능하다.

■재료 및 중량(g)

비스켓 반죽

재료	중량(g)
버터	125
박력분	200
아몬드 분말	100
노른자	2개
물	50

충전물

재료	중량(g)
크림치즈	700
설탕	180
계란	5개
생크림	300
전분	40
바닐라오일	1/2스푼
레몬오일	1/2스푼

이탈리안 머랭

재료	중량(g)
흰자	200
설탕	200
물엿	20
물	60

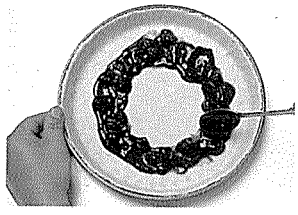
샌드용 블루베리, 분당

■ 만드는 법

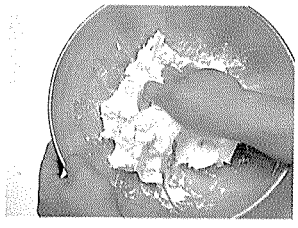
1 체친 박력분과 아몬드분말에 잘게 썬 버터를 섞은 후 노른자와 물을 넣고 반죽해준다.

2 ①의 반죽을 냉동실에서 30~40분간 휴지시킨 후 2~3㎜로 밀어 펴 파이틀에 팬닝한다.

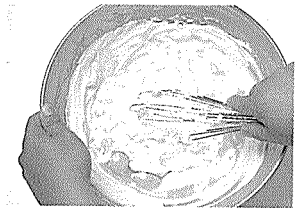
3 150~200g의 블루베리를 숟가락으로 깔아준다.



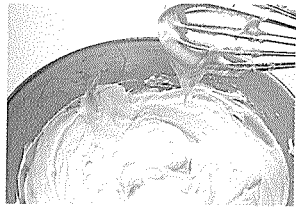
4 크림치즈를 손으로 부드럽게 풀어 덩어리를 없앤 후 설탕을 넣고 중탕으로 크림상태로 만든다.



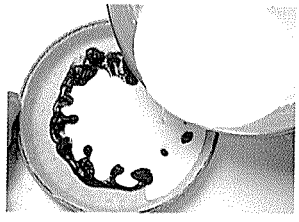
5 ④에 계란을 넣고 골고루 풀어준다.



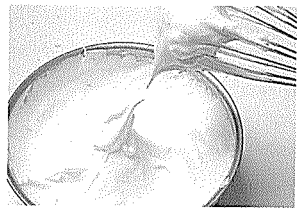
6 ⑤에 생크림, 전분, 바닐라오일, 레몬오일을 차례로 넣고 잘 섞는다.



7 ⑥을 팬의 90%정도 팬닝한 후 윗불 150℃, 아랫불 170℃에서 40분간 굽는다.



8 냄비에 설탕, 물엿, 물을 넣고 115℃까지 끓여 약간 거품 올린 흰자에 넣어 다시 믹싱한다.



9 구워낸 치즈케이크에 ⑧의 이탈리안 머랭을 올려 스페튤러로 모양을 낸다.

10 ⑨위에 분당을 뿌린 후 230~240℃에서 2분정도 구워 색을 낸다.

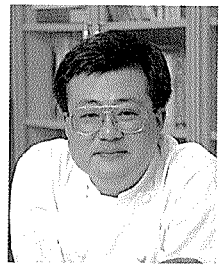
POINT

하나. 치즈케이크를 만들 때 가장 주의할 점은 크림치즈를 풀어주는 일이다. 덩어리가지지 않도록 완전히 풀어주어야 부드러운 치즈케이크를 만들 수 있다.

둘. 크림치즈에 넣는 전분은 크림치즈를 굳히는 역할을 한다.

셋. 샌드용 재료로 블루베리 대신 밀감, 파인애플, 살구 등의 신맛이 나는 과일들을 사용해도 잘어울린다.

넷. 이탈리안 머랭대신 생크림을 사용할 경우 치즈케이크가 완전히 식은 후 사용해야 한다.



조준형 /제품컨설턴트