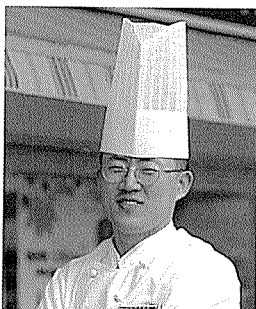


사쿠라 이 치즈케이크



사쿠라 이(櫻井) 치즈케이크



최인호/ 코른베르크 과자점

증탕이나 약한 불로 구워내는 다른 치즈케이크와는 달리 강한 윗불만을 사용하여 구워내 독특한 풍미를 느낄 수 있는 사쿠라 이 크림치즈 케이크는 일본 양과자전문점인 보스톤에 근무하는 공장장이 경연대회에서 수상한 작품이다. 이번에 실연한 최인호 씨는 일본유학 당시 1년 반 동안 다카다노바바(高田馬場)의 보스톤에서 아르바이트를 하였는데 이 제품은 그 당시 인기 제품이었다. 판매가격은 직경 20cm의 제품을 12피스로 잘라 1피스당 300엔(약 2,300원) 정도. 파트 쉬크레와 부드러운 크림치즈의 식감의 조화, 표면의 색과 진한 맛이 여러개 먹어도 물리지 않는 양과자 제품이다.

〈20cm 은박접시 1개분〉

파트 쉬크레

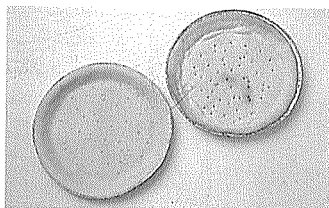
■ 재료(단위 : g)

버터 600, 분당 400, 계란 4개, 바니스타 10, 박력분 1,000

* 바니스타는 134쪽의 '재료색인' 참조

■ 만드는 법

- 1 볼에 버터와 분당을 넣고 가볍게 섞은 후 계란을 조금씩 넣어 믹싱한다.
- 2 체진 박력분과 바니스타를 ①에 넣고 믹싱한다.
- 3 은박접시에 2mm로 밀어편 ②를 깔아 포크로 공기구멍을 내준다.
- 4 230℃의 밀불만으로 윗면에 색이 나지 않도록 굽는다.



크림치즈

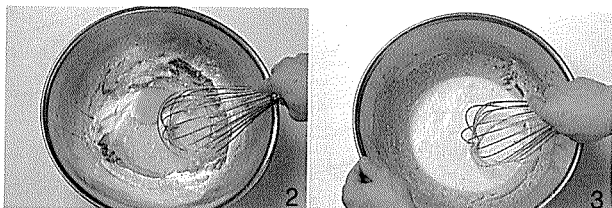
■ 재료(단위 : g)

버터 40, 크림치즈 120, 전분 20, 설탕 60, 계란 1개 반,

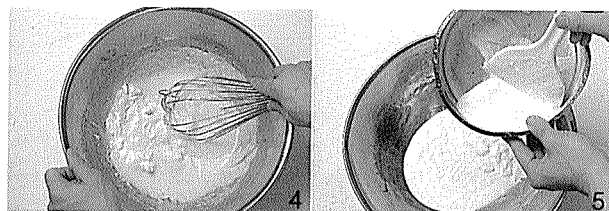
우유 260, 브랜디 15, 바닐라스틱 1/4개, 레몬즙 1/4개

■ 만드는 법

- 1 냄비에 우유와 바닐라스틱을 넣어 끓인다.
- 2 전분, 계란, 설탕을 믹싱볼에 넣고 잘 섞는다.
- 3 끓인 우유를 ②에 조금씩 넣으며 섞어준 후 다시 볼에 올려 적당한 되기로 크림화 시킨다.

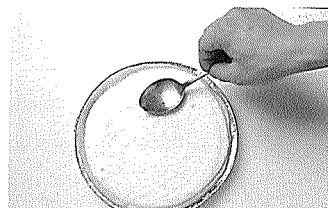


- 4 ③에 버터, 크림치즈를 넣어 섞은 후 브랜디, 레몬즙을 넣는다.
- 5 ④를 체에 거른다.



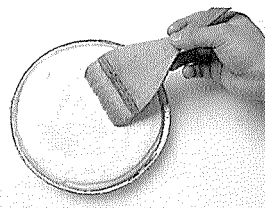
■ 마무리하는 법

- 1 구워낸 파트 쉬크레에 크림치즈를 팬닝한다.



- 2 크림치즈의 가운데 부분만 계란물질한 후 250℃의 윗불로만 15분정도 굽는다.

- 3 ②에 광택제를 발라 마무리 한다.



POINT

- 1 크림치즈를 너무 되거나 묽게 끓이면 원하는 제품이 나오지 않으므로 주의한다.
- 2 파트 쉬크레를 처음 구울 때 가장자리에 색깔이 나도록 구우면 2번째 구울 때 너무 진한색이 나오므로 색이 나지 않도록 윗불만 이용하여 굽는다.