

박준상의 양과자 만드는 법



박준상부장 / 크라운베이커리

재료	중량(g)
계란	450
설탕	400
유화제(SP)	26
강력분	300
박력분	150
베이킹파우더	5
버터	400
바닐라오일	2

■만드는 법

1 계란을 풀어준 뒤 설탕, 유화제
롤 넣어 믹싱한다.

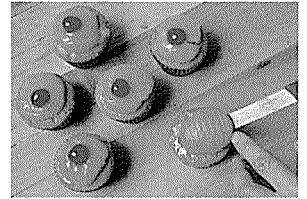
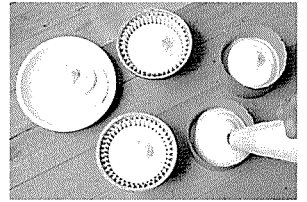


2 ①에 강력분, 박력분, 베이킹파우
더를 섞어주고 고속으로 3-4분
섞는다

3 버터를 크림상태로 하고 바닐라
오일을 넣어준다.

4 ②에 ③을 넣어 저속기로 섞어준
다.

5 은박컵에 반죽을 짜넣고 200℃
오븐에 30-35분 굽는다.



컵 마드레느





보스톤 크림 파이

■ 파이 반죽

재료	중량(g)
박력분	150
강력분	100
파이 마이가린	200
소금	2
냉수	140~150

■ 버터 스펀지

재료	중량(g)
계란	300
설탕	240
박력분	210
버터	40
우유	40

■ 커스타드 크림

재료	중량(g)
우유	800
설탕	160
노른자	5개
전분	20

박력분	40
바닐라	2

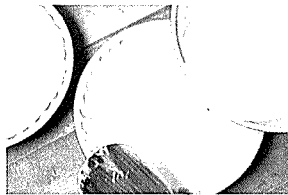
■ 버터크림

재료	중량(g)
계란	2개
설탕	20
물엿	20
물	50
설탕	150
※시럽형태로 점도를 오래 가게 함.	
버터	450
양주	40

■ 만드는 법

- 1 파이 반죽을 2mm로 밀어퍼서 타르트팬에 깎 다음 공기구멍을 낸다.
- 2 버터 스펀지를 반죽해 ①에 넣고

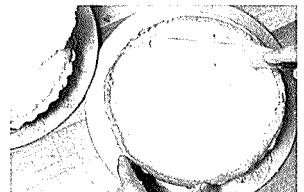
180℃에서 30-35분 굽는다.



- 3 적당 시간 냉각 후 과도로 버터스펀지를 도려낸다.



- 4 ③에 커스타드 크림을 채우고 버터스펀지 잘라낸 것을 뒤집어 덮는다.



- 5 표면에 버터크림으로 아이싱한 뒤 3mm 둥근모양 깎지로 격자모양을 내 찰주머니로 짜주고 가장자리에 빙 둘러 케이크 가루를 묻혀준다.

