

박준상의 양과자 만드는 법



박준상 <크라운베이커리>

■ 파트 쉬크레(비스킷 반죽)

재료	중량(g)
버터	200
설탕	150
계란	1개
노른자	1개
소금	2
박력분	300
아몬드가루	100

■ 아몬드크림

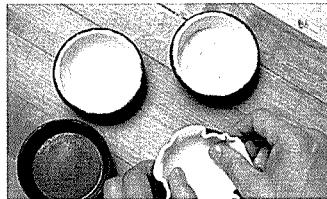
재료	중량(g)
버터	375
설탕	375
아몬드가루	375
계란	8개
럼주	60

■ 마무리 장식

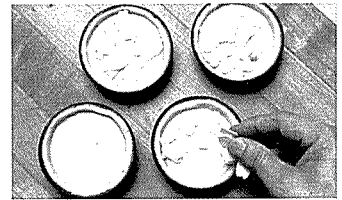
재료	중량(g)
아몬드슬라이스	적당량
살구잼	적당량

■ 마무리 하는 법

- 1 파트 쉬크레를 두께 3mm로 밀어서 동그란 모양의 틀로 찍어 타르트 틀에 간다.

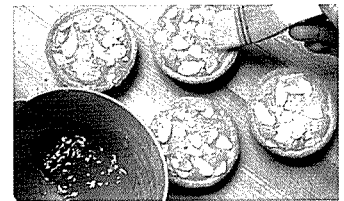


- 2 아몬드 크림을 틀에 70% 정도까지 찐 뒤 아몬드 슬라이스를 표면에 뿌려준다.



- 3 180℃의 온도에서 25분 굽는다.

- 4 구워진 것을 식혀서 살구잼을 녹여 바른다.



아몬드 타르트



편백세이션



■ 피이타주(파이반죽)

재료	중량(g)
강력분	75
박력분	200
소금	2
버터	250
찬물	150

■ 만드는 법

1 강력분, 박력분, 소금을 한데 섞은 것에 버터를 잘게 썰어 비벼 찬물을 넣어 반죽한다.

2 휴지시킨 후 3절3회 접기한 뒤 놓아둔다.

■ 프렌지 팬

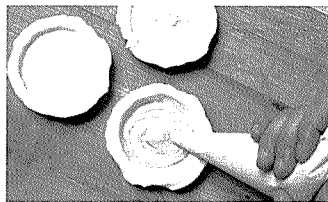
A)아몬드크림		B)슈크림	
재료	중량(g)	재료	중량(g)
버터	170	우유	200
설탕	170	설탕	40
아몬드분말	170	노른자	2개
계란	3개	박력분	15
박력분	40	바닐라에센스	2
럼주	20		

■ 글라스 로얄

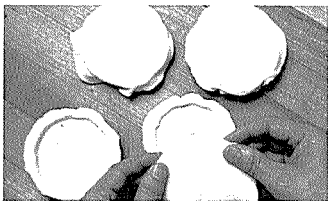
재료	중량(g)
분당	200
흰자	20

■ 마무리 하는 법

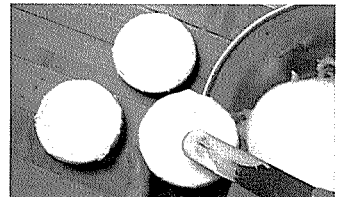
1 피이타주를 두께 2mm로 밀어 타르트틀에 갠 뒤 아몬드 크림과 슈크림을 섞은 프렌지 팬 크림을 팬의 2/3까지 채운다.



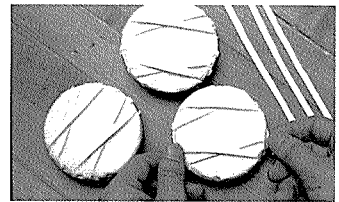
2 피이타주를 두께 1mm로 밀어서 덮어 썬다.



3 그 위에 글라스 로얄을 바른단.



4 가늘게 절단한 피이타주를 십자형으로 2번 붙인다.



5 180℃ 온도에서 25분 굽는다.

박준상의 앙과자 만드는 법