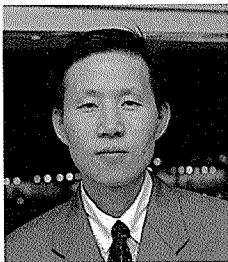


레퀴켄



인류기술인이 선보이는 1人1名妓



박 윤 철/ 박윤철 과자점

- 경력: 20년
- 국제빵과자전 4회 수상, 98년 하이 박 공예부문 금상 수상, 97년 SBA건과부문 최우수상 수상

■ 제작자의 말

이번에 소개되는 제품은 코코아와 레몬의 두가지 반죽이 어우러져 특묘한 맛을 내는 제품이다. '노후의 등'을 연상시키는 독일의 대표적 과자 '레취켄'은 모양뿐 아니라 부드러운 식감이 특징이다. 아래 소개되는 배향으로 반달형 등 6개 분량의 제품을 만들 수 있다.

① 반죽 1

● 재료 중량(g)

흰자 400, 설탕 400, 코코아 60, 아몬드 가루 300

● 만드는 법

- 1 흰자에 설탕을 넣어 휘핑해 머랭을 만든다.
- 2 코코아 아몬드 가루를 섞어 ①에 넣고 섞는다.

② 반죽 2

● 재료 중량(g)

버터 600, 설탕 500, 레몬피 1/2개분, 계란 5개, 노른자 100, 박력분 500, 아몬드 가루 280

● 만드는 법

- 1 믹싱볼에 버터와 설탕, 레몬껍질 같은 것을 넣고 부드럽게 크림화시킨다.
- 2 ①에 계란, 노른자를 조금씩 나누어 넣으며 100% 믹싱한다.
- 3 박력분, 아몬드 가루를 ②에 넣고 빠르게 섞는다.

● 마무리 재료

분당, 초컬릿

● 마무리하는 법

- 1 강력분과 식용유, 쇼트닝을 각각 같은 양으로 섞어 반달형 틀에 발리준다.
- 2 반죽 1을 ①의 준비한 틀에 넣고 고르게 편다.
- 3 반죽 2를 ②위에 짤주머니를 이용하여 짜준다.
- 4 ③을 아래, 윗볼 모두 150°C에서 30~40분간 굽는다.
- 5 구운 후 틀에서 빼내 충분히 식힌 후 분당을 뿌리고 초컬릿으로 장식한다.

제작 포인트

하나. 믹서로 머랭을 올린 후 체친 가루를 섞을 때 다시 한번 거품기로 섞어준 후 가루를 넣어 섞으면 잘 섞인다.

둘. 반죽1에서 머랭에 코코아와 아몬드 분말을 넣고 너무 오래 섞으면 구운 후 반죽이 딱딱해지고 틀에서 잘 안떨어질 수 있으므로 주의한다.

셋. 두가지 반죽을 팬에 팬닝할 때는 일정한 두께가 나오도록 골고루 퍼준다.

