

오아시스 케이크





유재은
대치동 하이제과자점

· 경력 : 15년
· 나폴레옹과자점, 리치몬드과자점, 방이동 하이제과자점을 거쳐 현재 대치동 하이제과자점 운영

■ 제작자의 말

일본의 프랑스 과자 전문점인 '마르메종'에서 연수할 때 어렵게 알아낸 제품으로 너무 달지 않은 초콜릿 맛과 크림 치즈의 맛이 절묘한 조화를 이룬다. 특히 독특한 맛 이외에 제품에 수분이 많이 함유돼 있어 촉촉하고, 조직이 치밀하며 상당히 부드러운 식감이 특징이다. 그러나 이 제품은 제조가 까다롭기 때문에 기술력이 높은 기술인만 시도해 보기 바란다. 원가 부담이 높으므로 판매가는 3호 크기에 2만 5,000원이 적당하며 고급 점포에 어울리는 제품이다.

■ 오아시스케이크 반죽 - 3호 2개분

재료 중량(g)

※크림 파티시에르 1,000, 다크 초콜릿 400, 밀크 초콜릿 400, 계란 10개, 우유 200, 박력분 100, 버터 100, 흰자 10개, 설탕 200

■ 만드는 법

1. '크렘파티시에르'와 35°C로 중탕한 다크·밀크 초콜릿을 섞고 계란, 우유, 박력분과 폼드 상태로 푼 버터를 차례대로 섞어 준다.
2. 흰자와 설탕으로 70%까지 휘핑한 머랭을 만들어 ①에 섞는다.

※ 크림 파티시에르

재료 중량(g)

아몬드 가루 300, 박력분 167, 설탕 375, 계란 7개, 버터 375, 정종 17

■ 만드는 법

전 재료를 차례대로 골고루 섞일 정도로만 섞어 준다.
※거품을 올리면 굽기시 제품이 주저 앉게 되므로 주의한다.

■ 크림 치즈케이크 - 3호 4개분

재료 중량(g)

우유a 625, 생크림 500, 크림 치즈 375, 박력분 250, 우유b 375, 노른자 250, 흰자 1,125, 설탕 625, 레몬즙 1개분

■ 만드는 법

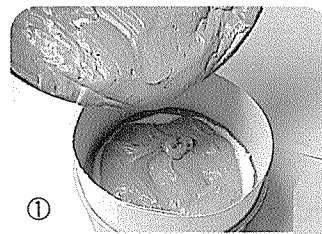
1. 우유a, 생크림, 크림 치즈를 중탕으로 녹인 후 박력분과 우유b를 섞는다.
2. 반죽을 저어가며 노른자를 2회에 걸쳐 넣고 흰자, 설탕, 레몬즙으로 60%까지 휘핑한 머랭을 두번에 나누어 넣고 잘 섞는다.

※반죽을 계속 저어가며 노른자와 머랭을 두번에 나누어 넣는다.

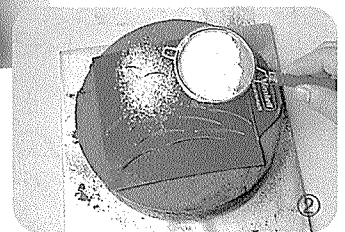
3. ②를 중탕으로 오븐에 넣고 밑불 150°C 윗불 160°C로 2시간 정도 굽는다.

■ 마무리하는 법

1. 팬에 '오아시스케이크' 반죽을 붓고 편평하게 해준 후 구워 슬라이스 해 놓은 '크림 치즈 케이크' 한장을 깎다(사진1).
2. ①에 다시 '오아시스케이크' 반죽을 붓고 편평하게 고른다.
※ '크림치즈케이크'를 2단 '오아시스케이크'를 3단으로 팬닝해도 된다.
3. ②를 중탕 냄비에 담근 후 오븐에 넣고 밑불 150°C 윗불 160°C에서 2시간 정도 굽는다.
4. 코코아가루를 뿌리고 아자수 모양의 종이판에 분당을 뿌려 마무리한다(사진 2).



①



②

✦ 제조에 앞서 알아야 할 사항

- ▲ 배합에는 문제가 없으나 높은 기술력을 필요로 하는 제품으로 실패하더라도 여러번 시도해 제조시 문제점을 파악해 개선해야 성공할 수 있다.
- ▲ 머랭 제조때 거품을 너무 올리면 제품이 푸글푸글해지고 주저 앉게 된다.
- ▲ 굽는 시간이 길므로 '크림치즈케이크'는 미리 만들어 놓은 것을 사용한다.
- ▲ 이 제품은 두가지 반죽 모두 중탕으로 구워야 한다. 그렇지 않을 경우 제품이 잘 익지 않고 갈라지게 된다.