

레이즌 케이크



레이즌 케이크

레이즌 케이크는 건포도와 아몬드 레몬 시럽으로 만든 제품이다. 건포도를 럼주나 브랜디로 전처리해 씹히는 식감이 독특하며 향긋한 향을 느낄 수 있다. 식감이 부드럽고 고소하면서도 새콤한 맛을 동시에 맛볼 수 있는 제품이다.

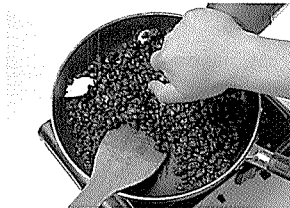


조준형 / 제품개발팀장

건포도의 전처리 과정

- 1 건포도를 럼주나 브랜디에 1~2시간 정도 절여둔다.
- 2 버터를 두른 후라이팬에 ①을

넣고 럼주나 브랜디를 뿌려가면서 볶은 후 식혀둔다.



아몬드 레몬 시럽

물 1kg, 아몬드 분말 300g, 설탕 1.5kg, 레몬 슬라이스 1개 분량

만드는 법

※ 냄비에 물과 아몬드 분말, 설탕, 레몬 슬라이스를 넣고 끓여준다.

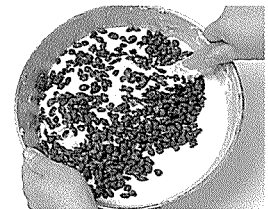
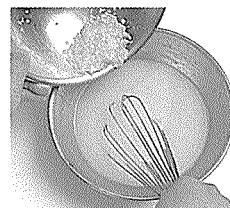
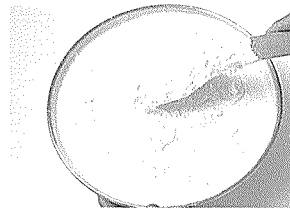


레이즌 케이크 반죽(g)

계란 800, 설탕 600, 박력분 1,000, 베이킹 파우더 12, 레몬 간것 1개분량, 녹인 버터 600, 전처리한 건포도 600

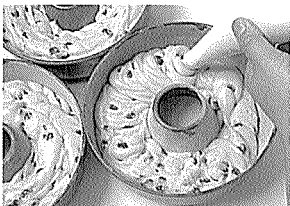
만드는 법

- 1 계란을 풀어 설탕을 넣고 휘핑한다.
- 2 ①에 체로친 박력분과 베이킹 파우더를 넣고 나무주걱으로 혼합한다.
- 3 녹인버터와 레몬 간 것을 섞어준다.
- 4 ②와 ③을 혼합한다.
- 5 ④에 전처리한 건포도를 넣고 골고루 섞어준다.



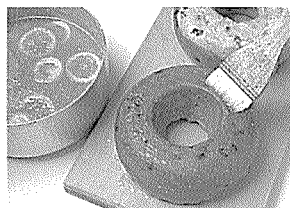
마무리 하는 법

- 1 케이크 반죽을 준비된 엔젤틀에 팬닝한다.



- 2 160-170°C 오븐에서 약 30-40분간 구워준다.

- 3 구워진 후 뜨거울 때 붓으로 아몬드 레몬 시럽을 칠해준다.



Point

- 하나. 건포도를 럼주나 브랜디에 전처리하면 씹히는 촉감이 좋아지고 술의 향이 스며들어 건포도의 냄새를 없애준다.
- 둘. 엔젤틀은 미리 버터를 칠한 후 밀가루를 뿌려 털어내 준비해 둔다.