

트리커리 케이크



트리커리 케이크

이번 호에는 트리커리 케이크를 준비해 봤다. 다소 생소한 이름의 이 제품은 바닐라시트와 모카시트, 초콜릿시트를 겹친 후 초콜릿으로 코팅해 만든다. 커피와 어울릴 수 있는 고급제품으로 맛이 고소하고 식감이 상당히 부드럽다.



조준형 / 제품컨설턴트

32×35 철판 3장(g)

재료	중량(g)
버터	1,080
설탕	960
소금	18
계란	18개
바닐라스틱	2개분
박력분	360
전분	360
아몬드분말	300

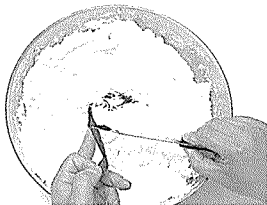
재료	중량(g)
베이킹파우더	6
커피엑기스	30
코코아분말	50
럼주	적당량
살구잼	적당량
헤이즐넛 코팅용 초콜릿	적당량
아몬드 슬라이스	적당량

만드는 법

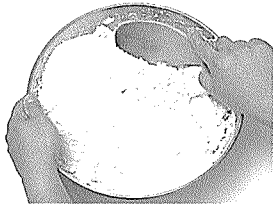
1. 버터에 설탕과 소금을 넣어 휘핑한다.

2. ①에 계란을 넣고 휘핑한다.

3. ②에 바닐라스틱 속의 씨를 칼끝으로 긁어 넣은 후 골고루 혼합한다.



4. ③에 체로 친 박력분과 전분, 아몬드분말, 베이킹파우더를 넣고 골고루 섞어준다.



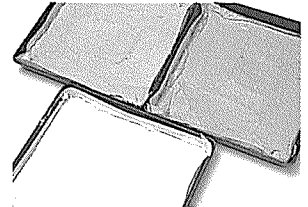
5. ④의 1/3 분량에 커피엑기스를 넣고 혼합해 모카시트 반죽을 만든다.



6. ④의 1/3에 코코아 분말과 럼주를 넣고 혼합해 초콜릿 시트 반죽을 만든다.



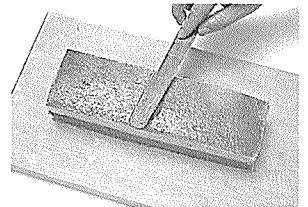
7. 철판 3장에 ④의 나머지 1/3(바닐라시트 반죽)과 ⑤와 ⑥을 각각 팬닝한 후 160~170°C 오븐에서 30~35분 정도 구워준다.



8. 시트가 완전히 식으면 초콜릿시트 위에 살구잼을 샌드한 후 모카시트를 얹는다.

9. ⑧의 위에 살구잼으로 샌드한 후 바닐라시트를 얹는다.

10. ⑨를 3등분으로 자른 후 살구잼으로 아이싱한다.



11. 헤이즐넛 코팅용 초콜릿을 중탕으로 녹인 후 아몬드 슬라이스와 골고루 섞어준다.

12. ⑩을 ⑪로 코팅해 마무리한다.

시트가 완전히 식어야 초콜릿 코팅시 초콜릿이 흘러내리지 않는다.

