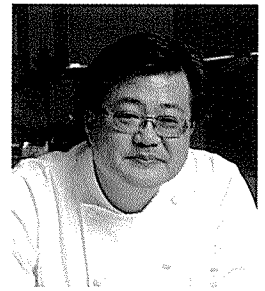


당근 케이크



당근 케이크

이번호에는 당근을 이용한 케이크를 준비했다. 당근 간 것에 레몬즙을 첨가해 만든 이번 제품은 당근 고유의 맛과 색을 그대로 살려 기존 케이크에 비해 독특한 맛을 지니고 있다.



조준형 / 제품컨설턴트

■ 파이 반죽(g) - 망개틀 2개분량

버터 125, 박력분 250, 노른자 2개, 소금 3, 우유 60

□ 만드는 법

- 1 체로 친 박력분에 차게 굳힌 버터를 넣고 칼로 잘게 자르면서 섞어준다.
- 2 ①에 계란 노른자와 소금, 우유 혼합한 것을 넣어 반죽한다.
- 3 ②를 비닐에 싸 후 냉장실에 10~15분간 넣어둔다.

5 흰자와 설탕b를 휘핑해 머랭을 만들어 준다.



6 ④에 머랭의 1/2분량만 넣어 섞어준다.

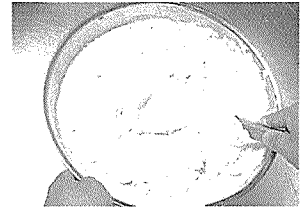
■ 충전 반죽(g)

노른자 200, 설탕a 240, 소금 5, 당근 400, 레몬즙 1개분량, 아몬드분말 200, 박력분 240, 버터 80, 흰자 400, 설탕b 140

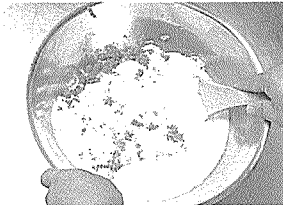
□ 만드는 법

- 1 노른자를 푼 것에 설탕a와 소금을 넣어 휘핑한다.
- 2 당근을 갈은 후 레몬즙을 넣고 혼합한다.

7 ⑥에 나머지 아몬드분말과 박력분을 넣고 혼합한다.

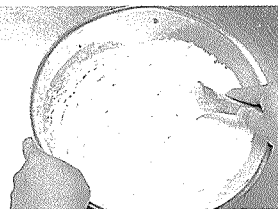
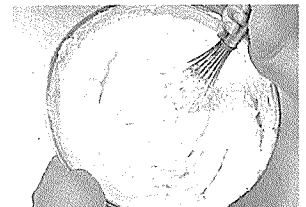


- 3 ①에 ②를 넣고 나무주걱으로 골고루 섞어준다.



8 ⑦에 나머지 머랭을 넣고 섞어준다.

9 ⑧에 녹인버터를 넣고 거품기를 이용해 골고루 혼합한다.



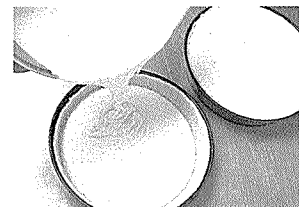
4 ③에 아몬드분말과 박력분 체친 것을 1/2만 넣고 혼합한다.

※ ⑨에서 반죽의 습을 죽이고 균일하게 맛내기 위해 거품기를 사용하는 것이 좋다.

마무리 하는 법

1 파이 반죽을 3~4mm 두께로 밀어서 망개틀에 팬닝한다.

2 팬에 충전반죽을 넣고 170~180°C의 오븐에서 35분정도 구워준다.



3 완전히 식은후에 슈거 파우더를 뿌려 마무리한다.