

야채파이



야채파이

이번 제품은 야채와 각종 재료를 사용해 만든 야채파이이다. 베이컨과 쇠고기, 새우 등의 재료를 사용해 만든 야채파이는 맛이 뛰어나고 영양이 풍부하다



조준형 / 제품컨설턴트

- 파이 비스킷 반죽(g) - 24cm틀 2개 분량
버터 180, 박력분 270, 코코아 분말 30, 노른자 3개, 소금 5, 물 60

□ 만드는 법

- 1 체로 친 박력분과 코코아에 차게 굳힌 버터를 넣고 칼로 잘게 자르면서 섞어준다.
- 2 ①에 계란 노른자와 소금을 혼합한 것을 넣어 반죽한다.



- 3 ②를 비닐에 싸 후 냉장실에 10~15분간 넣어둔다.

- 충전물(g)
계란 10개, 소금 5, 생크림 300, 전분 50, 박력분 50, 후춧가루 적당량, 모짜렐라 치즈 250

□ 만드는 법

- 1 계란 푼 것에 생크림과 소금을 넣고 혼합한다.
- 2 ①에 체로 친 전분과 후추, 박력분을 넣고 혼합한다.
- 3 ②에 잘게 썬 치즈를 넣고 혼합한다.



Point

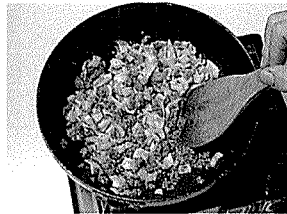
하나. 오븐에 굽기 전에 치즈를 약간 뿌려줘도 좋다.

둘. 오븐에 넣어 굽는 것을 감안해 야채를 너무 익히지 않는 것이 좋다.

- 야채 슬라이스(g)
쇠고기 100, 베이컨 200, 햄 200, 당근 1개, 양파(중) 2개, 피망 1개, 양송이(대) 6~7개, 시금치 200, 새우 200, 소금 소량, 후추 소량, 식용유 적당량

□ 만드는 법

- 1 식용유에 쇠고기와 잘게 썬 베이컨, 햄을 넣고 볶아준다.
- 2 ①에 채로 썬 당근을 넣고 볶아준다.
- 3 양파와 피망, 양송이, 새우를 순서대로 넣고 살짝 숨이 죽을 정도만 볶아준다.
- 4 끓는물에 소금과 버터를 넣은 후 시금치를 넣어 데친다.
- 5 시금치를 차게 식힌 후 3cm 크기로 썰어준다.
- 6 ③에 시금치를 넣고 살짝 볶아준다.



- 2 ①에 채로 썬 당근을 넣고 볶아준다.
- 3 양파와 피망, 양송이, 새우를 순서대로 넣고 살짝 숨이 죽을 정도만 볶아준다.

마무리 하는 법

- 1 충전물과 야채 슬라이스를 섞어준다.



- 3 팬에 ①을 넣고 200°C의 오븐에서 30~35분간 구워준다.

- 2 파이 비스킷 반죽을 3~4mm 두께로 밀어서 24cm크기의 팬에 팬닝한다.

