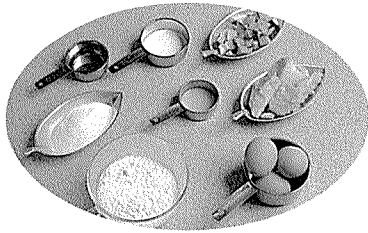


# 고구마 케이크

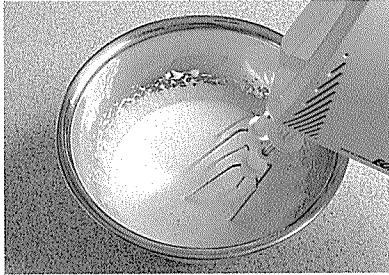
쫄고구마는 부드러운 식감과 고소한 내음으로  
누구나 좋아하는 우리의 먹거리다.  
이 제품은 이런 쫄고구마를 활용한 것으로  
부드럽고 향긋한 고구마 크림이 입속에서 사르르  
녹아내린다. 쫄고구마에 다소 식상해 있다면  
고구마 케이크로 가을철 입맛을 돋구는 것도  
좋은 방법이다. <한글손원수>



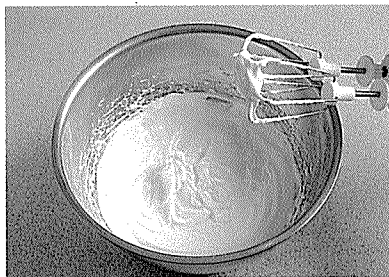
박은주  
프랑스 코르동 블루 정규과정(제과와 양과) 전문  
홈 베이킹 연구실 '쿠키 홈' (032-324-6913) 대표  
부전 한주제과학원 부원장  
제품 컨설턴트로 활동 중



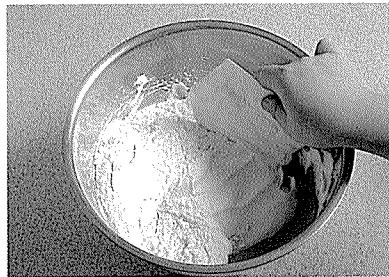
### 만드는 법



1. 계란을 노른자와 흰자로 분리, 먼저 노른자와 설탕을 상아빛을 띠 때까지 휘핑한다.



2. 흰자와 설탕을 휘핑한다.



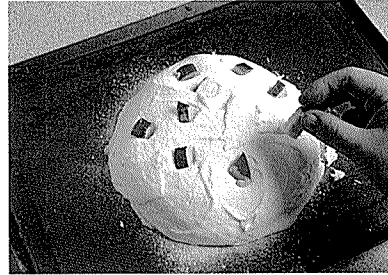
3. ①과 ②를 섞은 후 박력분을 혼합한다.



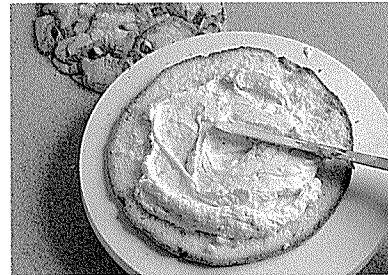
4. ③을 팬에 붓고 스패툴러로 밑에서 위로 올려주면서 원형을 만든다.

### 재료 중량(g) 1개분

- 반죽용 : 박력분 80, 계란 3개, 설탕 120
- 고구마 크림용 : 찢 고구마(껍질 벗긴 것) 200, 생크림 75, 버터 20, 레몬즙 15, 트리플섹(오렌지 리큐르) 15
- 장식용 : 깎뚝썬 생고구마 약간량

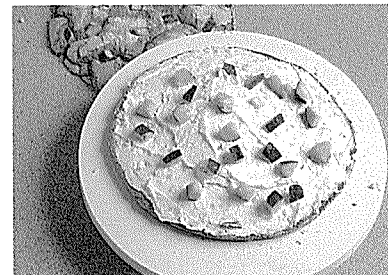


5. ④ 위에 먼저 분당을 뿌린 다음, 생고구마를 깎뚝썬어 약간의 물을 넣고 2~3분 동안 전자레인지에서 익힌 것을 올리고 이를 180°C 오븐에서 25~30분간 굽는다.



6. ⑤의 옆면을 자르고 가운데가 볼록하게 고구마 크림을 바른다.

※고구마 크림 만드는 법  
찢 고구마를 으깨고 여기에 버터, 레몬즙, 트리플섹을 섞고, 마지막으로 박박할 정도로 휘핑한 생크림을 혼합한다.



7. ⑥ 위에 깎뚝썬 찢 고구마를 올린 후 나머지 한 쪽을 위에 포갠다.



### 알아두면 편리한 몇 가지

1. 노른자와 설탕을 휘핑한 후 거품기의 휘퍼를 반드시 세척한 다음 흰자와 설탕을 휘핑하는 데 사용해야 한다. 이는 노른자에 함유돼 있는 지방이 흰자와 설탕이 충분히 섞이는 것을 방해하기 때문이다.
2. 흰자와 설탕을 섞어 만든 것을 머랭이라 하는데, 이 제품에서는 휘퍼로 뭇을 때 흘러내리지 않는 상태가 되어야 한다(사진2 참조).