

체리 파이

이번 달에는 다크체리와 아몬드분말을 이용한 체리파이를 준비했다.

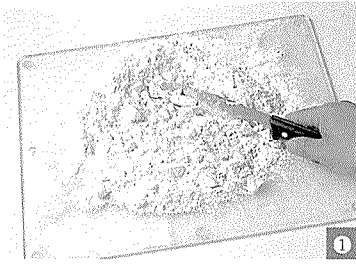
계피분말과 아몬드분말, 다크 체리의 맛이 절묘하게
조화를 이룬 이번 제품은 식감이 촉촉하고 부드러워
남녀노소 구분없이 누구나 즐길 수 있는 고급 아이템이다.

<진행 / 김경옥>





조준형 / 제품컨설턴트



1

파이 비스킷 반죽(g) 지름 27cm 파이팬 2장 분량
 박력분 300, 계피분말 5, 아몬드분말 100
 버터 150, 노른자 3개 분량, 물 80, 소금 5



2

만드는 법

- 1 박력분과 계피분말, 아몬드분말을 체에 내린 후 혼합한다.
- 2 ①에 차가운 버터를 넣고 칼로 잘게 자르면서 소보로 상태로 만든다. (사진1)
- 3 노른자와 물, 소금을 혼합한 후 ②에 넣고 스크래퍼를 이용해 골고루 섞어준다. (사진2)
- 4 ③을 비닐에 싸 후 냉장실에 15~20분간 넣어둔다.



3



4



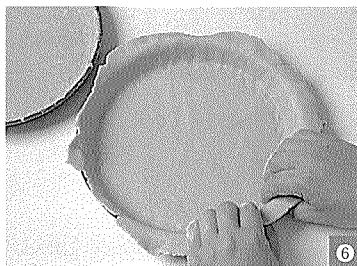
5

아몬드 반죽(g)

아몬드분말 250, 설탕 250, 버터 250, 흰자 250
 전분 50, 박력분 50, 계피분말 5

만드는 법

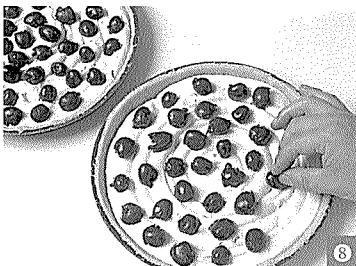
- 1 아몬드분말과 설탕, 버터를 크림상태로 풀어준 후 50% 정도 휘핑한다. (사진3)
- 2 ①에 흰자를 3~4회 정도 나눠 넣으면서 혼합한다. (사진4)
- 3 박력분과 전분, 계피분말을 체에 친 후 ②에 넣고 혼합한다. (사진5)



6



7



8

마무리하는 법

다크체리 1통, 슈거파우더 소량

만드는 법

- 1 파이 비스킷 반죽을 3~4mm 두께로 밀어편 후 팬닝한다. (사진6)
- 2 ①에 찰주머니를 이용해 아몬드반죽을 70~80% 정도 채운다. (사진7)
- 3 ②의 위를 다크체리로 장식한다. (사진8)
- 4 ③을 180°C에서 30~40분 정도 구워준다.
- 5 ④가 식으면 윗면에 슈거파우더를 뿌려 완성한다.