

빵부문

금상 (문인엽/ 수원 뉴독일제과)

크림치즈 브레드

-150g 14개분-

재료 (배합%) 총량(g)

강력분 (100) 1,000, 설탕 (15) 150, 소금 (1.7) 17
 이스트 (6) 60, 크림치즈 (18) 180, 버터 (18) 180
 계란 (59.4) 594, 개량제 (1) 10

만드는 법

- 1 강력분, 설탕, 이스트, 소금, 개량제, 계란을 믹싱볼에 넣고 저속에서 2분간 믹싱한다.
- 2 ①을 중속에서 5분간 믹싱, 클린업 단계를 지나 발전단계 때 크림치즈를 조금씩 떼어 넣고 그 후 버터를 조금씩 넣고 섞는다.
- 3 ②를 크림치즈와 버터와 반죽에 완전히 흡수돼 윤기가 날 때까지 중속에서 7분정도 믹싱한다 (반죽온도 26°C).
- 4 27°C, 75%의 발효실에서 60분간 1차발효 시킨다.
- 5 150g씩 분할하여 둥글게 성형한 후 15cm의 주름 타르트틀에 팬닝한다.
- 6 30°C, 80%의 발효실에서 40분간 2차발효 시킨다.
- 7 윗면에 '토피옹 크림치즈 비스킷'을 짜주고 180°C에서 25분간 굽는다.

토피옹 크림치즈 비스킷

재료 총량(g)

버터 500, 크림치즈 500, 노른자 150
 설탕 150, 박력분 300

만드는 법

- 1 크림치즈를 부드럽게 풀어준 후 버터를 넣고 크림화시킨다.
- 2 ①에 설탕을 넣고 섞은 후 노른자를 조금씩 넣어가며 부드럽게 크림화시킨다.
- 3 ②에 체친 박력분을 넣고 가볍게 섞는다.

은상 (김종안/ 스위스 식품(주))

오트밀 천연종

원종

재료 총량(g)

강력분 50, 오트밀 50, 물 85

만드는 법

전재료를 볼에 넣고 손으로 섞은 후 28°C에서 24시간 방치한다.

초종

재료 총량(g)

강력분 125, 소금 2.5, 원종 210, 물 80

만드는 법은 원종과 동일

2번종

재료 총량(g)

강력분 250, 소금 5, 초종 419, 물 160

만드는 법은 원종과 동일

본반죽

재료 총량(g)

강력분 1,700, 오트밀 400, 디어바게트 240,
 물 1,150, 버터 120, 이스트 35, 크림치즈 150,
 롤치즈 200, 호두 200, 2번종 824, 레몬피 20

만드는 법

- 1 전재료를 넣고 스파이럴 믹서기로 100%믹싱한 후 저속 2분, 중속 8분간 믹싱한다.
- 2 28°C, 65%에서 50분간 1차발효시킨다.
- 3 250g씩 분할한 후 20분간 벤치타임을 준다.
- 4 타원형으로 성형한 후 오트밀을 찍어 30°C, 75%의 발효실에서 40~50분간 2차발효 시킨다.
- 5 프로렌틴을 뿌려 180°C오븐에서 30분간 굽는다(스팀사용).

참고 - 샌드용 크림치즈

재료 총량(g)

크림치즈 600, 버터 200, 생크림 200
 레몬즙 10, 오렌지술 20

만드는 법

- 1 크림치즈를 잘 풀어준 후 버터를 넣고 믹싱한다.
- 2 생크림을 70% 휘핑하여 ①에 넣고 섞은 후 레몬즙과 오렌지술을 넣고 섞는다.

동상 (권순승/ 부산 워라미과자점)

크림치즈롤빵

재료 총량(g)

강력분 800, 박력분 200, 생이스트 40, 소금 18
 설탕 200, 버터 300, 계란 300, 물 250

만드는 법

- 1 전재료를 믹싱볼에 넣고 100% 믹싱한다 (반죽온도 27°C)
- 2 실온에서 30분간 발효시킨 후 철판에 퍼 냉동고에서 50분간 휴지시킨다.

3 두께 0.3cm, 세로 30cm로 밀어편 후

'커스타드 치즈크림 필링'을 바르고 200g의 건포도를 토포한다.

4 ③을 말아준 후 약 4cm, 70g씩 분할한 후 철판에 배열시킨다.

5 32°C, 80%에서 30분간 2차발효 시킨 후 계란 물칠을 하여 190°C에서 20분간 굽는다.

커스타드 치즈크림 필링

재료 총량(g)

우유 1,000, 노른자 20개, 설탕 550, 박력분 150
 크림치즈 700

만드는 법

일반적인 만드는 방법으로 커스타드 크림을 만든 후 크림치즈를 잘 풀어서 섞는다.

광려상 (임상규/ 인천 빵나라)

크림치즈 콘 브레드

재료 총량(g)

강력분 1,700, 옥수수가루 300, 설탕 300,
 버터 100, 크림치즈 550, 계란 10개, 소금 30
 아몬드분말 100, 물 500, 생크림 100

만드는 법

- 1 크림치즈를 제외한 전 재료를 믹싱볼에 넣고 60%정도 믹싱한 후 크림치즈를 넣고 100% 믹싱한다.
- 2 ①을 발효실에서 40분간 1차발효 시킨다.
- 3 옥수수 몸체부분은 50g, 잎부분으로 20g을 분할한 후 15분간 중간발효시킨다.
- 4 ③을 옥수수 모양으로 성형한 후 발효실에서 20분간 2차발효 시킨다.
- 5 토피옹크림을 둥근 모양까지로 옥수수 알갱이를 짜준 후 윗면 160°C, 밑면 140°C에서 25~30분간 굽는다.

토피옹크림

재료 총량(g)

설탕 200, 버터 100, 옥수수가루 150
 중력분 80, 황치즈분말 20, 계란 4개

만드는 법

- 1 설탕과 버터를 믹싱볼에 넣고 80%정도 믹싱한 후 계란을 조금씩 넣어 가며 전체적으로 80%정도 믹싱한다.
- 2 ①에 체친 옥수수가루, 중력분, 황치즈분말을 넣고 섞는다.

장려상 (김인술/ (주)신라명과)

크림치즈 페이스트리

재료 중량 (g)

강력분 1,500, 이스트 60, 개량제 15, 소금 27
설탕 150, 크림치즈 200, 계란 75, 물 720
롤인용 유지 825

만드는 법

- 1 전재료를 믹싱볼에 넣고 저속 5분, 고속 2분간 믹싱한다.
- 2 ①을 실온에서 30분간 발효시킨 후 냉동고에 넣어 30분간 휴지시킨다.
- 3 ②를 3절집기 3회를 한 후 냉동휴지 시킨다.
- 4 ③을 3mm 두께로 밀어 편 후 지름 20cm인 틀로 찍는다.
- 5 ④에 계란물칠을 한 후 일반적인 케이크 시트를 올리고 그 위에 크림치즈를 원형으로 짜준다.
- 6 표면에 다시 계란물칠을 한 후 소보로를 뿌려준다.
- 7 32°C, 75%에서 60분간 발효시킨다.
- 8 윗불 185°C, 밑불 175°C에서 30분간 굽는다.
- 9 식힌 후 분당을 뿌려 마무리한다.

치즈 크림

재료 중량 (g)

크림치즈 500, 설탕 200, 우유 700, 노른자 10개
박력분 60, 전분 60, 레몬즙 1/2개

만드는 법

- 1 크림치즈와 우유를 끓인다.
- 2 노른자와 설탕을 믹싱볼에 넣고 풀어준 후 체친 박력분과 전분을 넣고 섞는다.
- 3 ②에 ①을 넣고 끓인다.
- * 오래 끓이면 분리되므로 주의한다.

토피글 (소보로)

재료 중량 (g)

박력분 500, 옥수수 가루 500, 설탕 64
버터 50, 계란 5개, 물엿 6
베이킹파우더 2, 분유 3, 땅콩분태 27

만드는 법은 생략

장려상 (송병근/ (주)신라명과)

왕관 크림치즈빵

재료 중량 (g)

강력분 1,000, 설탕 170, 크림치즈 300
소금 18, 베이킹파우더 20, 이스트 40
개량제 10, 계란 200, 물 200

만드는 법

- 1 전재료를 믹싱볼에 넣고 100%믹싱한 후 27°C, 75% 발효실에서 50분간 1차발효시킨다.
- 2 30g씩 분할한 후 10~15분간 벤치타임을 준다.
- 3 ②에 각각 20g의 '필링물'을 넣고 7개씩 틀에 팬닝한다.

- 4 ③을 38°C, 85%에서 50분간 2차발효시킨 후 계란물칠 후 '소보로'를 톱핑한다.
- 5 윗불 175°C, 밑불 170°C에서 30분간 굽는다.
- 6 식힌 후 분당을 뿌려 마무리한다.

필링물

재료 중량 (g)

크림치즈 100, 분당 100, 계란 2개,
아몬드 분말 100

만드는 법

- 1 크림치즈와 분당을 비터로 잘 섞는다.
- 2 ①에 계란을 넣으며 섞어준 후 아몬드 분말을 넣고 섞는다.

토피글 (소보로)

재료 중량 (g)

박력분 100, 설탕 70, 땅콩버터 10, 마가린 50,
계란 5개, 물엿 7, 베이킹파우더 2, 분유 3,
다진 아몬드 27

만드는 법

- 1 마가린, 설탕, 물엿을 볼에 넣고 휘핑하여 크림상태를 만든다.
- 2 ①에 계란을 넣어 거품을 올리고 박력분, 베이킹파우더, 분유를 섞어 소보로 상태를 만든다.
- 3 다진 아몬드를 섞어 완성한다.

장려상 (강석우/ 레디슨서울프라자호텔)

크림치즈 브레드

사워 도우

재료 중량 (g)

강력분 100, 물 50,
스타터(일반 묵은 반죽사용) 100

만드는 법

- 1 모든 재료를 잘 섞일 정도만 믹싱한다.
- 2 ①을 실온에서 12시간 발효시킨다.

본반죽

재료 중량 (g)

강력분 2,200, 버터 100, 크림치즈 400, 설탕 120,
이스트 40, 개량제 10, 계란 360, 소금 30,
사워도우 350, 우유 1,000, 레몬제스트 2개

만드는 법

- 1 버터와 크림치즈를 제외한 전 재료를 믹싱볼에 넣고 중속으로 크린업 단계까지 믹싱한 후 버터와 크림치즈를 넣고 중속으로 믹싱한다.
- 2 ①을 35°C의 발효실에서 50분간 1차발효를 시킨다.
- 3 350g 씩 분할한 후 10분간 벤치타임을 준다.
- 4 ③의 반죽을 밀어 편 후 '크림치즈 크림'을 넣고 둥그렇게 말아서 타원형으로 모양을 만든다.
- 5 40분간 2차발효 시킨 후 '토피글'을 바르고 분당을 뿌려 윗불 210°C, 밑불 170°C에서 35분간 굽는다.

크림치즈 크림

재료 중량 (g)

크림치즈 1,000, 우유 2,000, 설탕 850, 전분 250
계란 420, 삶은 고구마 1,000, 슈반죽 904

만드는 법

- 1 우유와 크림치즈를 끓인 후 설탕, 전분, 계란을 살짝 섞어 넣는다.
- 2 크림치즈 크림이 식으면 삶은 고구마와 슈반죽을 넣어 완성한다.

토피글

재료 중량 (g)

치즈 200, 설탕 1,000, 헤이즐넛 분말 300, 식용유 50, 옥수수가루 100, 박력분 50, 흰자 550
전재료를 휘퍼로 섞어주면 된다.

장려상 (박왕연/ 진주 중앙제과학원)

페이스트리 치즈크림

페이스트리

재료 중량 (g)

강력분 600, 중력분 400, 생이스트 40, 소금 10,
설탕 75, 마가린 60, 계란 250, 우유 330,
롤인용 유지 600

만드는 법

- 1 롤인용 유지와 마가린을 제외한 전재료를 믹싱 볼에 넣고 저속 4분간 믹싱한 후 마가린을 넣고 중속에서 2분간 믹싱한다(발전단계까지 믹싱).
- 2 ①의 반죽을 비닐로 싸 30분정도 냉동휴지 시킨다.
- 3 ②로 롤인용 유지를 싼 후 3절집기 3회를 한다.
- 4 두께 1cm, 가로 1cm, 세로 25cm의 재단한 후 소라틀에 감아준다.
- * 소라틀에 감을 때는 팽팽하게 감지 말고 자연스럽게 감는다.
- 5 ④에 노른자를 칠한 후 26°C, 75%에서 20~40분간 2차발효시킨다.
- 6 180~190°C에서 15~20분간 굽는다.

치즈크림

재료 중량 (g)

설탕a 60, 노른자 100, 젤라틴 18, 우유 130
크림치즈 350, 설탕b 70, 생크림 250, 레몬 1/2개

만드는 법

- 1 설탕a, 노른자, 우유를 60°C까지 데운 후 물에 불려 중탕으로 녹인 젤라틴을 넣고 섞은 후 식힌다.
- 2 다른 용기에 크림치즈, 레몬, 설탕b를 넣고 섞어 크림상태로 만든 후 ①과 섞는다.
- 3 생크림을 70%정도 휘핑한 후 ②에 섞어 크림상태로 만든다.

마무리 재료 : 딸기, 황도, 초콜릿, 분당
마무리하는 법

페이스트리에 치즈크림을 짜 넣고 과일을 올려

과자부문

금상 (서강현/ 천안 두류루과자점)

크림치즈 무스 케이크

크림치즈 무스

재료 총량(g)

크림치즈 480, 생크림 270, 젤라틴 27, 계란 75
노른자 3개, 흰자 3개, 설탕 150
레몬즙 1개분, 레몬피 1개분

만드는 법

- 1 크림치즈를 볼에 넣고 부드럽게 푼 후 계란, 노른자, 소량의 설탕을 넣고 섞어 파타보트를 만든다.
- 2 ①에 물에 불려 녹인 젤라틴을 넣고 섞어 체에 거른다.
- 3 흰자와 나머지 설탕으로 머랭을 만든 후 ②에 넣고 섞은 후 레몬즙과 레몬피를 섞는다.
- 4 생크림을 70%정도 휘핑해 ③에 넣고 섞는다.

파트 슈크레

재료 총량(g)

버터 1,000, 설탕 500, 소금 3
레몬껍질 1/2개, 계란 2개, 박력분 1,500

만드는 법

- 1 버터, 설탕, 소금을 가볍게 넣고 섞는다.
- 2 레몬껍질과 계란을 넣고 섞은 후 박력분을 넣어 가볍게 섞어 냉장보관한다.
- 3 ②를 3mm 두께로 밀어 170°C에서 20분간 굽는다.

마무리하는 법

- 1 2호 세로클 틀에 구워 놓은 파트 슈크레를 바닥에 깔고 '크림치즈 무스'를 절반정도 넣는다.
- 2 ①에 스펀지 시트를 얇게 썰어 올린다.
- 3 나머지 '무스'를 부어 준 후 냉장고에서 굳힌다.
- 4 다크·화이트 커버추어, 미로와, 딸기, 사워체리, 금분으로 장식한다.

은상 (이청표/ (주)신라명과)

치즈 케이크

재료 총량(g)

크림치즈 620, 설탕 560, 흰자 19개,
노른자 19개, 박력분 405, 우유 710,
레몬주스 40, 중조 5, 소금 9

만드는 법

- 1 노른자, 소금, 설탕(200g)을 볼에 넣고 거품을 올린 후 레몬주스를 넣고 섞는다.
- 2 흰자와 설탕(360g)을 믹싱해 머랭을 만든다.
- 3 크림치즈와 우유를 각각 중탕하고 박력분과

중조를 체쳐 준비한다.

- 4 ①에 ②의 머랭의 1/2를 넣고 섞고 체친 가루류를 섞는다.
- 5 나머지 머랭을 넣고 섞은 후 중탕시킨 크림치즈와 우유를 넣고 섞어 체에 내린다.
- 6 밀철판을 대고 윗불 170°C, 밑불 165°C에서 55분간 굽는다.

샌드 및 아이싱용 크림

재료 총량(g)

크림치즈 300, 중백당 130, 노른자 4개,
우유 170, 생크림 500, 판젤라틴 20,
호박통조림 150, 레몬 1개

만드는 법

- 1 크림치즈를 중탕으로 녹인다.
- 2 볼에 중백당과 노른자를 넣고 휘핑한다.
- 3 우유를 80~85°C 정도로 끓인 후 ②에 넣고 섞는다.
- 4 100%로 휘핑한 생크림에 크림치즈와 ③을 넣고 섞는다.
- 5 ④에 볼에 불려 녹인 판젤라틴과 호박통조림, 레몬을 넣고 마무리한다.

마무리하는 법

- 1 치즈케이크와 치즈크림으로 샌드와 아이싱한 케이크에 코코넛을 뿌린다.
- 2 원하는 크림을 대고 코코아 가루를 뿌린다.
- 3 옆면에는 체크무늬 초코띠지를 두른다.

동상 (신종필/ (주)뉴욕제과)

마블치즈 케이크

- 4개분 -

재료 총량(g)

크림치즈 3,000, 설탕 450, 박력분 120
바닐라스틱 1개, 사워크림 450, 계란 13개
다크 초콜릿 400

만드는 법

- 1 22cm 세로클 틀에 소보로를 깔고 갈색이 날때까지 190°C에서 10분간 굽는다.
- 2 믹서볼에 크림치즈를 넣고 저속으로 치즈를 풀어준 후 설탕, 박력분 순으로 넣고 섞어준다.
- 3 계란을 3~4회에 나누어 넣고 저속에서 섞는다.
- 4 ③에 사워 크림을 넣고 고무주걱으로 섞는다.
- 5 중탕으로 녹인 초콜릿에 ④의 크림을 400g 정도 덜어 완전히 섞은 후 원래의 크림에 넣고 고무주걱으로 2~3회만 섞어 마블모양을 낸다.
- 6 구워서 식혀 놓은 틀 테두리에 버터를 바르고 ⑤를 1,250g정도 팬닝한 후 190°C에서 40분간 굽는다.
- 7 ⑥을 실온에서 온기를 뺀 후 냉장고에서

완전히 굳힌다.

- 8 사워크림 400g에 분당 60g을 넣어 굳힌 제품 윗면에 바르고 초콜릿가루를 뿌린 후 분당을 살짝 뿌린다.

장려상 (강대석/ (주)신라명과)

크림치즈 프로마쥬

크림치즈 프로마쥬

재료 총량(g)

크림치즈 400, 설탕 187, 물 90, 노른자 7개
생크림 550, 레몬즙 1개분, 레몬피 1/2개분
판젤라틴 12

만드는 법

- 1 크림치즈는 중탕으로 부드럽게 만들어 둔다.
- 2 노른자는 거품을 올리며 설탕과 물 117°C로 끓인 것을 조금씩 넣어가며 거품을 올린다.
- 3 ②를 ①에 넣고 섞는다.
- 4 ③에 찬물에 불려 녹인 젤라틴을 넣고 섞는다.
- 5 생크림을 80%정도 휘핑한 후 레몬즙과 레몬피를 넣고 섞는다.

와인젤

재료 총량(g)

포도주스 500, 화이트 와인 150, 설탕 40
분말 한천 4

만드는 법

- 1 전재료를 볼에 넣고 섞은 후 다음 주걱으로 저으며 한천이 녹을 정도만 끓인다.
- 2 ①을 틀에 넣고 냉장고에서 굳힌다.

크림치즈 소스

재료 총량(g)

생크림 500, 크림치즈 250, 노른자 4개분,
설탕 100

만드는 법

- 1 부드럽게 만들어 둔 크림치즈와 우유를 냄비에 넣고 82°C로 가열한다.
- 2 노른자를 풀고 설탕을 넣은 후 ①을 넣고 섞은 후 식힌다.

마무리하는 법

- 1 원하는 틀에 삼배천에 물기를 묻혀 틀에 넣는다.
- 2 ①에 1/2 '크림치즈 프로마쥬'를 채우고 '와인젤'을 넣는다.
- 3 ②에 나머지 '크림치즈 프로마쥬'를 채우고 냉동실에서 2시간 정도 굳힌다.
- 4 원하는 그릇에 '크림치즈 소스'를 붓고 딸기잼으로 무늬를 낸 후 과일로 장식한다.

강려상 (이영환/광주제과기술학원)

타르트 프로마쥬

파트 브리제

재료 중량(g)

박력분 270, 강력분 218, 소금 5, 설탕 27
버터 235, 물 75

만드는 법

- 1 밀가루를 체친 후 설탕, 소금을 넣고 차갑게 굳힌 버터를 넣고 손으로 비벼 소보로 상태로 만든다.
- 2 ①에 물을 넣고 반죽하여 280g씩 3개로 분할해 40분간 냉장휴지 시킨다.
- 3 휴지된 '파트 브리제'를 3mm로 밀어 편 후 지름 21.5cm의 타르트 팬에 팬닝한 후 윗불 180°C, 밑불 150°C 오븐에서 굽는다.

크림 프로마쥬

재료 중량(g)

크림치즈 750, 노른자 6개, 버터 180,
생크림 210, 계란 3개, 설탕 110, 소금 3
넛메그(향신료) 2, 후추 1

만드는 법

크림치즈를 잘 풀어준 후 그 외의 재료는 순서대로 섞는다.

마무리하는 법

'파트 브리제'에 '크림 프로마쥬'를 붓고 윗면에 얇게 자른 햄과 옥수수를 뿌려 굽는다.

강려상 (서윤주/아미가 호텔)

오렌지 타르트

파타 데 꼬르

재료 중량(g)

흰자 90, 분당 140, 박력분 75, 버터 150
코코아, 색소 적당량

만드는 법

- 1 체친 분당, 박력분에 흰자를 넣어 거품기로 섞는다.
- 2 중탕으로 녹인 버터를 ①에 조금씩 넣어가며 섞어 각각의 색깔도 맞춰 넣는다.
- 3 철판 위에 실리콘페이퍼를 깔고 ②로 모양을 낸 후 냉장고에서 차갑게 굳힌다.

비스퀴

재료 중량(g)

계란 12개, 설탕 390, 박력분 335

만드는 법

- 1 계란, 설탕을 중탕으로 데운 후 거품을 낸다.
- 2 박력분을 넣어 잘 섞어 '파타 데 꼬르' 실리콘페이퍼 위에 부어 180~190°C에서 7~8분간 굽는다.
- 3 나머지 반죽으로는 철판에 원모양으로 짜 굽는다.

4 구운 후 뒤집어 설탕을 뿌려 놓는다.

무스

재료 중량(g)

크림치즈 460, 사워 크림 170, 설탕 190
레몬즙 120, 휘핑크림 600, 노른자 5개
시럽 150, 젤라틴 32

만드는 법

- 1 크림치즈, 레몬즙, 사워크림, 설탕을 섞어 놓는다.
- 2 젤라틴을 찬물에 불려 중탕으로 녹인다.
- 3 노른자는 시럽과 함께 중탕으로 82°C로 끓인 후 거품을 올린다.
- 4 ③을 ①에 섞어 80%정도 거품을 올린 후 휘핑크림을 섞는다.
- 5 녹인 젤라틴을 ④와 함께 섞은 후 덩어리가 지지 않도록 섞는다.

오렌지 젤리

재료 중량(g)

오렌지주스 600, 설탕 50, 젤라틴 20
그람마니에(술) 약간

만드는 법

- 1 오렌지주스에 설탕과 그람마니에를 넣어 녹인 후 젤라틴을 섞어 굳힌다.
- 2 직경 14cm, 높이 1cm 틀에 흘러 굳힌다.

오렌지 마리네

재료 중량(g)

물 500, 설탕 500, 색소 적당량, 오렌지 10개
물과 설탕으로 만든 시럽에 색소를 넣은 후 껍질
을 깎 오렌지를 담근다.

오렌지 나파주

재료 중량(g)

나파주 500, 물 100, 오렌지 주스 350
나파주와 물을 끓여 오렌지 주스와 섞는다.

마무리하는 법

- 1 직경 18cm의 무스틀에 비스퀴를 두른다.
- 2 레몬시럽을 바른 후 '무스'를 1/3채운다.
- 3 '오렌지 젤리'를 넣은 후 다시 '무스'를 채운다.
- 4 냉장고에서 굳힌 후 '오렌지 마리네'로 데커레이션한다.
- * 미끄러지지 않게 생크림을 얇게 바른다.
- 5 '오렌지나파주'를 바른 후 민트잎으로 포인트를 준다.

강려상 (이상근/힐튼 호텔)

마카다미아 피칸넛 치즈케이크

마카다미아 크로칸

재료 중량(g)

마카다미아 400, 피칸넛 450, 설탕 560
물엿 150, 물 150, 버터 480, 소금 10, 소다 5

만드는 법

- 1 마카다미아와 피칸넛을 오븐에서 살짝 굽는다.

2 설탕, 물엿, 물을 함께 끓여 캐러멜을 만든다.

3 버터, 소금, 소다를 ②에 넣고 섞는다.

4 ③에 캐러멜을 넣고 섞는다.

밀박침

재료 중량(g)

버터 600, 피칸 500, 흑설탕 300, 쿠키가루 1,100

만드는 법

버터를 살짝 녹인 후 흑설탕, 쿠키가루, 살짝 구워 다진 피칸을 넣고 섞는다.

크림치즈 필링

재료 중량(g)

크림치즈 2,250, 설탕 600, 소금 5,
사워크림 1,000, 계란 10개, 럼주 150, 레몬주스
150, 바닐라빈 2개, 마카다미아 크로칸 600

만드는 법

- 1 크림치즈, 설탕, 소금, 사워크림을 믹싱볼에 넣고 크림화시킨다.
- 2 ①에 계란을 넣고 천천히 섞은 후 럼주와 레몬주스, 바닐라빈의 속을 넣는다.
- 3 '마카다미아 크로칸'을 다져 손을 섞는다.
- 4 케이크 몰드에 팬닝하고 준비한 오븐 170°C에서 중탕으로 80분정도 굽는다.
- 5 나파주를 바르고 팬에서 빼낸 후 피칸과 마카다미아에 캐러멜에 묻힌 것과 초컬릿으로 장식한다.

강려상 (오규철/크로네고자점)

크림치즈 선인장케이크

재료 중량(g)

선인장 열매 100, 사이다 100, 설탕 10
크림치즈 500, 설탕 150, 생크림 500
젤라틴 15, 우유 75

만드는 법

- 1 선인장은 반으로 잘라 씨를 빼고 사이다, 설탕을 섞어 끓인 후 가정용 믹서로 믹싱한다.
- 2 크림치즈와 설탕을 비타를 이용해 믹싱한다.
- 3 생크림을 80% 믹싱한 후 ②에 넣고 섞는다.
- 4 우유에 물에 불린 젤라틴을 넣고 녹인 후 ③에 넣고 섞는다.

마무리 재료

초코스펀지 2장, 녹차스펀지 1장, 슈거도우,
다크초컬릿, 선인장열매

마무리하는 법

- 1 태극모양틀에 슈거도우를 깔고 다크초컬릿을 바른다.
- 2 초코스펀지 한 장을 올리고 무스를 1/3채운다.
- 3 녹차 스펀지를 올리고 다시 크림을 채운다.
- 4 ③위에 초코 스펀지를 올리고 나머지 무스를 채운 후 냉동실에서 얼린다.
- 5 ④에 미로와를 바른 후 틀에서 빼내고 초컬릿과 선인장열매로 장식한다.