

레몬 크림 케이크

이번호는 레몬과 아몬드분말을 이용한 레몬 크림 케이크를 준비해 보았다. 레몬의 상큼한 맛과 아몬드의 고소한 맛이 잘 어울리는 이번 제품은 입맛이 떨어지기 쉬운 봄철에 잘 어울리는 아이템이다.

슈크레반죽(g) 지름 10cm짜리 틀 20개 분량

버터 300, 분당 200, 소금 3, 계란 2개, 바닐라오일 2, 박력분 500, 아몬드분말 60

만드는 법

- 1 버터에 분당과 소금을 넣은 후 휘핑한다.
- 2 ①에 계란을 넣어 휘핑한다.
- 3 ②에 바닐라 오일을 넣은 후 혼합한다.
- 4 박력분과 아몬드분말을 체로 친 후 ③과 혼합한다.
- 5 ④를 비닐에 싸서 20분~1시간 정도 냉장고에 넣어둔다.



아몬드 크림(g)

버터 240, 설탕 240, 계란 240, 박력분 120, 아몬드분말 240

만드는 법

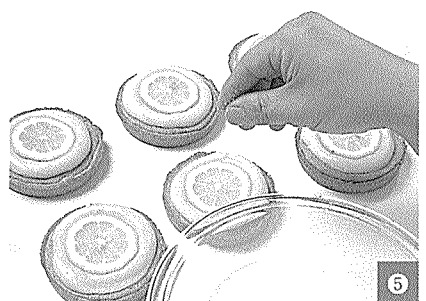
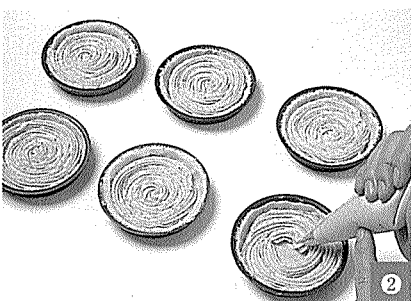
- 1 버터에 설탕을 넣은 후 휘핑한다.
- 2 ①에 계란을 넣고 혼합한다.
- 3 박력분과 아몬드분말을 체로 친 후 ②와 혼합한다.

레몬카드 크림(g)

레몬 3개, 계란 300, 분당 350, 버터 400

만드는 법

- 1 레몬껍질을 강판에 간다.
- 2 ①에 레몬즙(3개 분량)을 넣고 혼합한다.
- 3 계란을 풀어준 후 분당을 넣고 혼합한다.
- 4 ②와 ③을 혼합한 후 버터를 넣고 가열한다.



마무리 하는 법(g)

레몬 슬라이스 적당량, 설탕 소량

만드는 법

- 1 냉장 시킨 '슈크레 반죽'을 3mm 두께로 밀어편 후 틀에 팬닝한다.
- 2 ①의 위에 '아몬드크림'을 짜준다.
- 3 ②를 170~180°C에서 20~25분간 구워낸다.
- 4 ③의 위에 '레몬카드크림'을 짜준다.
- 5 ④의 위에 레몬 슬라이스를 올린 후 설탕을 뿌려 마무리한다.



조준형 / 제품컨설턴트