

치즈케이크

일반 가정에서 케이크를 만들 때 가장 번거롭게 느껴지는 케이크 시트. 이번호 홈 메이드 베이킹에서는 이런 문제를 단번에 해결시켜 줄 수 있는 간단한 시트 만드는 방법을 소개한다. 쿠키를 이용해 손쉽게 만든 시트에 크림치즈를 듬뿍 넣어 만든 이 제품은 크림치즈와 레몬의 맛이 어우러져 치즈를 싫어하는 사람도 거부감 없이 먹을 수 있는 치즈케이크이다. (진행/ 박현희)



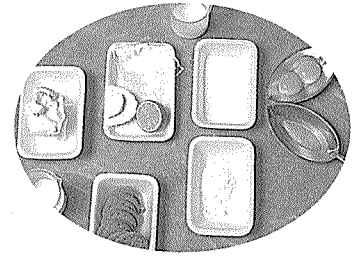
과자반죽

재료 중량(g)

쿠키(다이제스티브) 150, 박력분 20, 버터 40, 흰자 20

만드는 법

- 1 굵은 체에 쿠키를 내려 가루로 만든다. (사진1)
굵은 체 이외에도 간단히 믹서를 사용해도 좋다.
- 2 ①에 체친 박력분과 버터를 넣고 버터가 완전히 섞일 정도로 섞는다. (사진2)
- 3 ②에 흰자를 넣고 한덩어리로 뭉쳐지면 실리콘 페이퍼를 깔 철판에 세르크를틀을 올리고 4mm 두께로 간다. (사진3)
- 4 예열시킨 오븐에 ③을 넣은 후 190°C에서 12분간 굽는다.
프라이 팬에 유산지를 깔고 뒤집어 가며 구워도 된다.



충전용 크림

재료 중량(g)

크림치즈 200, 설탕 50, 노른자 2개, 우유 80, 레몬즙 1/2개, 생크림 100, 판젤라틴 2장

만드는 법

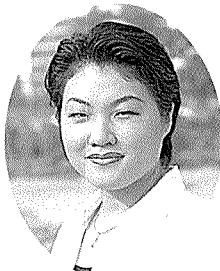
- 1 크림치즈를 중탕으로 크림상태가 될 때까지 풀어준다. (사진4)
- 2 ①에 설탕을 넣고 완전히 섞은 후 노른자, 우유를 순서대로 넣어 섞는다. (사진5)
- 3 5분정도 물에 불려 놓은 판젤라틴을 ②에 넣고 섞는다.
3번 공경까지 중탕에서 작업을 해야한다.
- 4 ③을 충분히 식힌다.
- 5 생크림을 70~80% 휘핑한 후 ④의 1/3을 넣고 골고루 섞은 후 나머지의 크림도 넣고 섞는다. (사진6)
- 6 ⑤에 레몬즙을 넣고 섞는다.

마무리하는 법

- 1 구워낸 과자를 충분히 식힌다.
- 2 붓기 적당한 되기로 조절한 크림을 ①에 부어준다. (사진7)
- 3 ②를 냉장에서 굳힌다.
- 4 ③위에 레몬껍질을 올리고 나파주로 마무리한다.

알아두면 편리한 몇가지

- 시트로 사용할 수 있는 쿠키로는 부드러운 것보다 약간의 식감을 느낄 수 있는 제품이 좋다.
- 이미 구워진 쿠키를 사용하는 것이므로 너무 오래 굽지 않도록 주의한다 (이 제품에서는 12분을 넘기지 않도록 주의하며 굽는다).
- 개량하고 남은 흰자는 버리지 말고 냉동실에 넣어 보관해 두었다가 필요할 때 냉장실 또는 실온에서 해동해 사용한다.



박은주 / 제품실연 및 도움말

· 쿠키 홀 대표
· 프랑스 코르동 블루 정규과정(제과와 요리) 수료
· 제품 컨설턴트로 활동