

유자 아만딘

푹푹 찌는 더위 때문에 입맛이 떨어지기 쉬운 여름철을 맞아 이번에는 유자 아만딘을 준비해봤다. 유자와 아몬드분말, 아몬드 슬라이스를 이용한 이번 제품은 유자의 향긋하고 새콤한 맛과 아몬드의 고소한 뒷맛이 조화된 고급 아이템이다.

진행 / 김경음





조준형 / 제품컨설턴트



파이 비스킷 반죽(g) 지름 21cm 파이팬 2장 분량
 박력분 250, 아몬드분말 50, 버터 130
 노른자 2개분량, 우유(물) 50, 소금 3~4

만드는 법

- 1 박력분과 아몬드분말을 체로 친 후 혼합한다.
- 2 ①에 차가운 버터를 넣고 체에 내려 버터를 잘게 부순 후 다시 혼합한다 <사진1>.
- 3 ②에 소금과 계란 노른자, 우유(물)를 넣고 혼합한다 <사진2>.
- 4 ③을 비닐에 싸 후 냉장실에 10~15분간 넣어둔다.

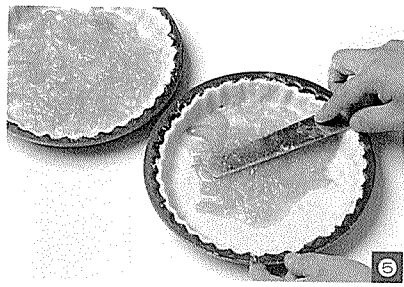
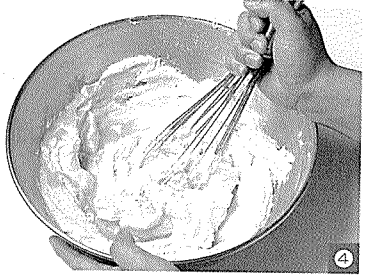


아몬드 반죽(g)

버터 250, 설탕 200, 아몬드분말 400, 계란 250

만드는 법

- 1 버터를 크림상태로 풀어준다.
- 2 설탕과 아몬드분말을 손으로 비비면서 혼합한다 <사진3>.
- 3 ①에 ②를 넣고 혼합한다.
- 4 ③에 계란을 넣으면서 휘핑한다 <사진4>.



마무리하는 법(g)

유자 마멀레이드(유자차) 300, 아몬드 슬라이스 적당량
 나파주 적당량

만드는 법

- 1 파이 비스킷 반죽을 3~4mm 두께로 밀어편 후 팬닝한다.
- 2 ①에 유자 마멀레이드를 샌드한다 <사진5>.
- 3 ②에 찢주머니를 이용해 아몬드 반죽을 팬닝한다 <사진6>.
- 4 ③의 위에 아몬드 슬라이스를 뿌려준다 <사진7>.
- 5 ④를 180~190℃ 오븐에서 35분 정도 구워준다.
- 6 ⑤가 식은 후 나파주를 발라 마무리한다.

