

# 체리 아몬드 케이크

이번달에는 아몬드분말과 체리를 이용한 체리 아몬드 케이크를 준비했다.  
체리 아몬드 케이크는 충전물로 사용한 아몬드 크림의  
부드러운 맛과 파이 비스킷의 달콤한 맛이 조화를 이룬 제품으로  
맛이 달지 않아 부담없이 즐길 수 있다.

<진행 / 김경옥>



조준형 / 제품컨설턴트

### 파이 비스킷 반죽

지름 22cm 파이팬 2장 분량  
재료 중량(g)

박력분 600, 아몬드분말 60, 버터 300,  
노른자 6개, 우유 100, 소금 12

#### 만드는 법

- 1 박력분과 아몬드분말을 체로 친 후 혼합한다.
- 2 ①에 차가운 버터를 넣고 체에 내려 버터를 잘게 부순 후 혼합한다.
- 3 ②에 소금과 계란 노른자, 우유를 넣고 혼합한다



4 ③을 비닐에 싸 후 냉장실에 10~15분간 넣어둔다.

### 아몬드 크림 반죽

#### 재료 중량(g)

버터 250, 설탕 250, 아몬드분말 250,  
계란 250, 박력분 60, 체리파이필링 400

#### 만드는 법

- 1 버터와 설탕, 아몬드분말을 혼합해 크림상태로 만든다.
- 2 ①에 계란을 3~4회 나눠 넣으면서 혼합한다



3 ②에 체로 친 박력분과 체리를 넣고 혼합한다



### 글라스 로얄

#### 재료 중량(g)

계란 흰자 2~3개, 슈거 파우더 300

#### 만드는 법

계란흰자와 슈거파우더를 휘핑해 약간 걸쭉한 상태의 글라스 로얄을 만든다.

#### 마무리하는 법

슈거파우더 적당량, 체리파이필링 적당량

#### 만드는 법

- 1 '파이 비스킷 반죽'을 2.5~3mm 두께로 밀어편 후 팬닝한다 <사진1>.
- 2 ①에 '아몬드크림 반죽'을 팬닝한다.
- 3 ②의 위에 '파이 비스킷 반죽' 밀어편 것을 덮어준다 <사진2>.
- 4 ③의 위에 '글라스 로얄'을 발라준다 <사진3>.
- 5 ④의 위에 슈거파우더를 듬뿍 뿌린 후 칼집을 낸다 <사진4>.
- 6 ⑤를 180°C 오븐에서 25~30분 정도 구워준다.
- 7 ⑥의 위에 슈거파우더와 체리파이필링을 토핑하여 완성시킨다.

