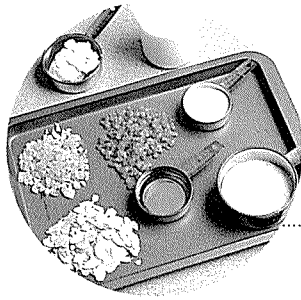


플로렌틴

이 제품은 이탈리아의 도시 '피렌체'를 뜻하는 소형 과자로 이탈리아에서 탄생해 프랑스, 영국 등으로 전파됐다. 생크림의 고소한 맛과 들것, 설탕의 달콤한 맛이 잘 어우러져 있으며 아몬드, 오렌지ピール 등의 씹히는 맛이 좋다. 만들기도 간단해 아이들 간식, 나들이용 간식으로 적합하다.
<진행/ 손인수>



재료 및 총량(g)-4인분

생크림 400, 버터 75, 설탕 80, 물엿 50, 트로피칼(망고, 파파야, 파인애플 등 열대과일을 건조시킨 것) 80, 오렌지필(설탕절임한 오렌지 껍질) 80, 아몬드 슬라이스 150, 박력분(체로 친 것) 50



1

만드는 법

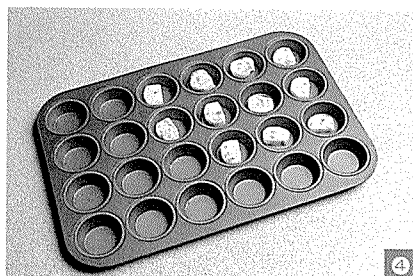
1. 생크림, 버터, 설탕, 물엿을 한꺼번에 넣고 센불에서 20분 이상 넉넉하게 끓인다. <사진 1>
2. 거품이 오르기 시작하면 중불에서 얇은 갈색이 될 때까지 졸인 후 불을 끄고 나머지 재료를 섞는다. <사진 2>
3. ②를 유산지 위에 붓고 5분 정도 상온에서 식힌 후 지름이 5cm 정도되도록 동글게 말아 냉각시킨다. <사진 3>
4. ③을 7~8mm의 두께로 자르고 머핀용 팬에 넣어 180°C 오븐에서 4~8분 정도 굽는다. <사진 4>



2



3



4

알아두면 편리한 몇 가지

1. 점도가 생기고 연한 갈색이 되면 잘 졸여진 상태다.
2. 이 제품은 아이스크림이나 무스와 잘 어울려 같이 먹으면 더욱 좋다.
3. 박력분을 넣을 땐 반드시 체로 쳐서 넣어야 한다.



박은주

쿠키 홈 대표 (☎ 032-324-6313)
프랑스 코르동 블루 정규과정(제과와 요리) 수료
제품 컨설턴트로 활동중