

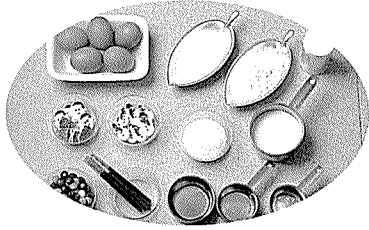
크리스마스 미니롤

새천년을 앞둔 마지막 크리스마스.
가족과 친지리에 모여 뜻깊은 파티라도 열어보면 어떨까.
이제 간단하게 만들 수 있으면서 크리스마스 분위기를 한껏
낼 수 있는 먹거리가 있다면 그야말로 금상첨화일 것이다.
이 제품은 그런 욕구에 제대로 부합하고 있다.

<진행/ 손인수>

박은주

프랑스 코르동 블루 정규과정(제과와 요리) 수료
홈 베이킹 연구실 '쿠킨 홀' (☎032-324-6313) 대표
부천 한주제과학원 부원장
제품 컨설턴트로 활동 중



재료 중량(g) 12개분

- 롤케익용 : 박력분 100, 베이킹파우더 1, 설탕 70, 물엿 10, 노른자 5개, 물 20, 바닐린 파우더 약간량
- 머랭용 : 설탕 60, 흰자 5개, 식용유 50
- 샌드용 : 생크림 300, 설탕 25, 트리플섹(오렌지 리큐르) 10
- 장식용 : 코코넛 가루, 머랭 장식물, 초코볼, 초코 막대 과자

만드는 법



1. 노른자, 설탕, 물엿을 휘핑하고 색깔이 옅어지면(손으로 만져봐서 설탕 입자가 만져지지 않을 때) 물을 넣고 섞는다.



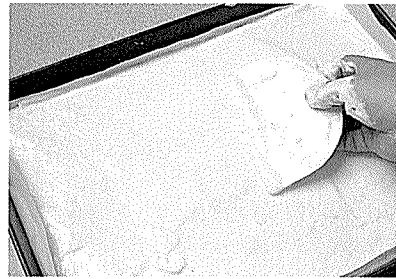
2. 머랭용 재료인 설탕과 흰자를 섞어 거품을 올린다.



3. ①의 1/2과 ②를 먼저 섞고 식용유를 혼합한다.

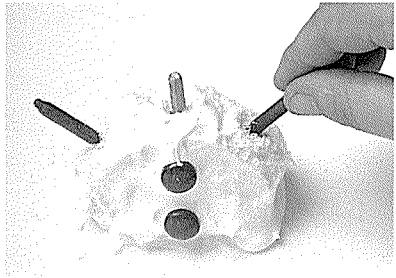
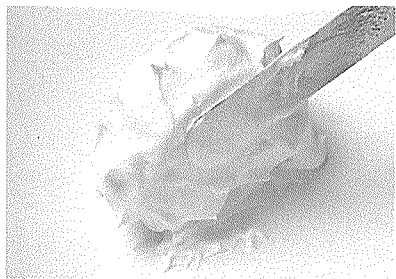


4. ①의 나머지 1/2를 ③에 넣어 섞은 후 체로 친 박력분, 베이킹 파우더, 바닐린 파우더를 넣는다.



5. 팬(가로 60cm×세로 40cm)에 유산지를 깔고 팬닝한 후 컨벡션 오븐에 넣고 180°C에서 15분간 굽는다(일반 오븐일 경우 190°C).

6. ⑤의 표면이 갈색으로 변하면 이를 꺼내 크림을 바르고 둥글게 말아 이를 12등분한다.
 ※크림 만드는 법
 크림용 재료인 생크림, 설탕, 트리플섹을 한데 넣고 핸드믹서로 충분히 섞는다.



7. 각각의 제품에 크림을 바르고 코코넛 가루를 뿌린 후 머랭 장식물, 초코볼, 초코 막대 과자 등 장식물로 장식한다.

알아두면 편리한 몇 가지

1. 롤케익 반죽 시 처음부터 설탕을 넣지 말고 우선 노른자와 물엿을 먼저 섞어 거품을 낸 후 설탕을 2번으로 나눠 투입해야 한다.
2. 장식할 때 먼저 2등분한 초코 막대 과자를 상단에 꽂아 중심을 잡아준다.