

고구마 크림 데커레이션 케이크

뭔가 특별한 날. 이런 날에는 조촐한 케이크 파티라도
열어보면 어떨까. 고구마와 생크림이 어우러져 부드러운
맛을 느낄 수 있는 이 제품은 특별한 날의 의미를
더욱 돋보이게 한다. 여기에 따뜻한 커피 한 잔을
곁들이면 더욱 좋을 듯하다.

〈진행/ 손인수〉



1500
WARD...

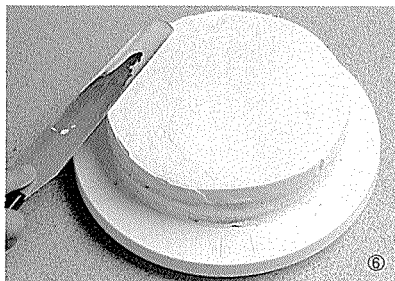
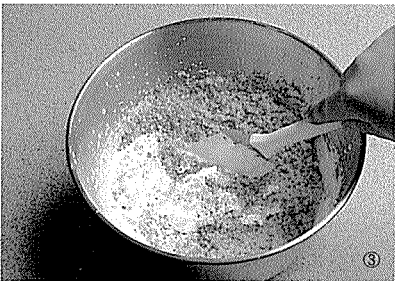
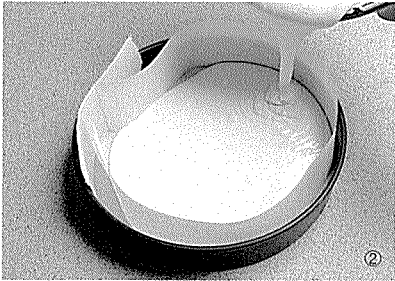


재료 및 중량(g) / 1개분

- 케이크 시트 반죽용 : 계란 4개, 설탕 106, 유화제 6, 베이킹 파우더 6, 박력분 100, 버터 43, 우유 22, 럼주 5
- 시럽 : 설탕 90, 물 75, 럼주 20
- 고구마 크림 : 고구마(삶은 것) 400, 3호 케이크 시트 1/3쪽, 생크림(휘핑한 것) 320

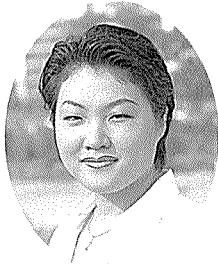
만드는 법

1. 계란, 설탕, 유화제, 베이킹 파우더, 박력분을 한데 섞고 믹싱한다.
2. ①이 하얀 크림 상태가 되면<사진 1> 핸드믹서를 1단으로 돌리면서 우유, 럼주를 넣는다. 믹서를 끄고 중탕으로 웅제한 버터를 넣고 손으로 충분히 섞어준다.
3. ②를 3호 팬에 넣는다<사진 2>. 이때 2회 정도 팬을 바닥에 쳐서 기포를 제거한다. 이어 오븐에 넣고 170°C에서 35~40분간 굽는다.
4. ③을 차게 식히고 옆면을 3등분한다.
5. 삶은 고구마 300g을 으개, 3등분한 케이크 시트 중 한 개를 부순 것(마무리용 남겨 둘 것)과 섞고 여기에 생크림 200g을 혼합해 고구마 크림을 만든다. <사진 3>
6. 식힌 시럽에 럼주를 섞고 이를 스프레이에 넣어 케이크 시트 윗면, 옆면을 축축하게 뿌린다. <사진 4>
7. 한 개의 시트 위에 고구마 크림을 두껍게 샌드한다. <사진 5>
8. ⑦ 위에 나머지 시트를 올리고 윗면을 생크림 120g으로 얇게 아이싱한다. <사진 6>
9. ⑧의 옆면을 나머지 케이크 시트 가루로 바르고 가운데에 삶은 고구마 가루 100g을 수북하게 올린다.
10. ⑨의 6곳에 생크림을 찰주머니로 짜주고 딸기를 올려 마무리한다. <사진 7>



알아두면 편리한 몇가지

1. 케이크 시트를 반죽할 때 재료를 핸드믹서로 믹싱하기 전에 손으로 재료를 풀어주어야 한다.
2. 버터를 충분히 손으로 섞어주지 않으면 버터가 바닥에 가라앉는다.
3. 고구마 크림의 느끼한 맛을 없애려면 여기에 레몬즙을 넣는다.



박은주
 프랑스 코르동 블루
 정규과정(제과와 요리) 수료
 홈 베이킹 연구실
 '쿠킨 홈' (☎032-324-6563) 대표
 제품 컨설턴트로 활동 중