

빵부문

금상 : 강석우 / 래디슨서울프라자호텔 크림치즈 사워 브레드

중종 반죽 / 재료 중량(g) 및 배합률(%)

강력분 1,400 (70), 설탕 100 (5),
이스트 60 (3), 물 800 (40),
크림치즈 210 (15)

만드는 법

1. 크림치즈를 중탕한 다음 설탕을 넣는다.
2. 강력분에 ①과 이스트, 물을 넣는다.
3. 저속 2분, 중속 2분 믹싱한다.(반죽온도 24°C)
4. 26°C에서 3시간 발효시킨다.

본 반죽 / 재료 중량(g) 및 배합률(%)

강력분 600 (30), 설탕 400 (20), 소금 30 (1.5)
분유 40 (2), 버터 100 (5), 크림치즈 100 (5)
계란 300 (15), 물 100 (5)

토피ング / 재료 및 중량(g)

설탕 1000, 박력분 75, 코코아가루 75, 흰자 550
전재료를 넣고 믹싱한다.

마무리하는 법

1. 버터, 크림치즈를 제외한 전재료와 '중종 반죽'을 넣고 저속 3분, 중속 3분, 고속 2분간 믹싱한다.
2. 유지를 ①에 넣고 저속 2분, 고속 5분간 믹싱한다.(반죽온도 28°C)
3. 30°C에서 40분간 1차 발효시킨다.
4. 400g씩 분할하고 원형으로 성형하여 온도 35°C, 습도 80%에서 2차 발효시킨다.
5. '토피ング'과 슈가파우더를 뿌린 후 200°C에서 12~15분간 굽는다.

은상 : 염명기 / 스위스식품(주) 맛살 치즈 바게트

바게트 / 재료 중량(g) 및 배합률(%)

강력분 1,000 (100), 소금 16 (1.6)
이스트 40 (4), 개량제 20 (2),
크림치즈 120 (12)

만드는 법

1. 저속 3분, 고속 5분 믹싱한 후 온도 28°C, 습도 75%에서 40분간 1차 발효시킨다.
2. 80g씩 분할하여 성형한 후 온도 32°C, 습도 75%에서 30분간 2차 발효시킨다.
3. 윗불 250°C, 밑불 200°C에서 굽다가 스팀

주고 윗불 200°C, 밑불 150°C에서 굽는다.

팝도우 반죽 / 재료 중량(g) 및 배합률(%)

강력분 1,100 (100), 중력분 1,100 (100)
계란 200 (18.2), 소금 43 (3.9),
버터 200 (18.2), 정제수 1,300 (181.8),
롤인버터 1,000 (90.9)

만드는 법

1. 3절 접기 3회 후 30분간 냉장유지 시킨다.
2. 3절 접기 2회한 후 55~70g으로 분할, 성형한다.

내용물 / 재료 및 중량(g)

양파 350, 피망 70, 맛살 70, 햄 50, 양송이 30,
옥수수통조림 30, 완두통조림 30, 오이피클 20,
피자치즈 300, 마요네즈 150, 피자소스 200,
크림치즈 100
전재료를 넣고 섞는다.

마무리하는 법

1. '바게트'를 반으로 잘라 그 위에 '내용물' 70g을 올린다.
2. 그물 롤러로 성형한 '팝도우 반죽'을 덮어 섞워 계란물을 칠하고 200°C에서 20분간 굽는다.

동상 : 김태문 / 파리번 크림치즈 페이스트리

반죽 / 재료 중량(g) 및 배합률(%)

강력분 800 (80), 박력분 200 (20)
설탕 150 (15), 탈지분유 40 (4),
개량제 15 (1.5), 소금 15 (1.5),
계란 240 (24), 이스트 50 (5)
물 350 (35), 롤인마아가린 900 (90)

제노와즈 / 재료 중량(g) 및 배합률(%)

계란 360 (180), 설탕 240 (120),
박력분 200 (100), 버터 40 (20), 소금 2 (1),
향 1 (0.5)

마무리 재료

커스터드 크림 개당 15g, 크림치즈 다망드 개당
10g, 슬라이스 아몬드 및 스노우슈가 소량

만드는 법

1. 유지와 크림치즈를 제외한 반죽의 전재료를 넣고 저속 1분, 중속 4분 정도 믹싱한다.
2. 유지를 넣고 고루 섞이면 크림치즈를 넣어 발전단계 초기에 반죽을 마무리한다.
3. 실온에서 15분, 냉장고에서 40분간 1차 발효시킨다.
4. 롤인 마아가린을 반죽에 싸서 밀어편 후

3절 접기 3회 한다.(매회 20분간 휴지시키기)

5. 폭 20cm, 두께 1cm로 밀어편 세로 1.5cm 간격으로 자른 후 달팽이 모양으로 성형하고 직경 3mm 틀로 찍은 '제노와즈'를 올린다.
6. 온도 30°C, 습도 75~80%에서 30분간 2차 발효시킨다.
7. 중앙부분에 커스터드 크림과 크림치즈 다망드를 짜준 후 슬라이스 아몬드와 스노우슈가를 뿌려 190°C에서 15~18분간 굽는다.

장려상 : 홍재복 / 수원 프랑스명과 크림치즈 브레드

중종 반죽 / 재료 중량(g) 및 배합률(%)

강력분 700 (100), 소금 7 (1), 버터 210 (30)
분유 30 (4.3), 이스트 40 (5.8), 계란 210 (30)
노른자 210 (30), 식초 10 (1.3)

만드는 법

1. 전재료를 넣고 저속 3분, 중속 4분 믹싱한다.(반죽온도 26°C)
2. 온도 17°C, 습도 80%에서 1차 발효시킨다.

본 반죽 / 재료 중량(g) 및 배합률(%)

강력분 300 (100), 소금 10 (3.3)
크림치즈 300 (100), 설탕 200 (67),
계란 150 (50)

만드는 법

1. '중종 반죽'에 강력분, 소금, 설탕을 넣고 중속 2분 믹싱 후 계란 넣고 3분간 믹싱.
2. 크림치즈를 풀어 ①에 넣고 글루텐 100%까지 믹싱(반죽온도 28°C)한 후 15분간 플로어타임을 준다.
3. 60g씩 분할하여 등글리기한 후 '치즈 필링물'을 앙금뿔처럼 싸서 마드레느틀에 팬닝한다.
4. 온도 38°C, 습도 85%에서 60~70분간 2차 발효시킨다.

치즈 필링물 / 재료 중량(g) 및 배합률(%)

크림치즈 500 (100), 마가린 350 (70)
설탕 500 (100), 계란 150 (30),
강력분 300 (60)

만드는 법

1. 크림치즈를 부드럽게 풀어준 다음 마가린, 설탕을 넣고 크림화한다.
2. 계란을 넣고 섞은 후 체친 강력분을 넣고 섞는다.

토피ಂಗ 머랭 / 재료 및 중량(g)

흰자 200, 설탕 300

흰자를 60%까지 휘핑한 후 설탕을 천천히 넣으면서 믹싱해 강한 머랭을 만든다.

마무리하는 법

2차 발효시킨 반죽 위에 '토피옹 머랭'을 짜고 슬라이스 아몬드를 뿌린 후 윗불 180°C, 밑불 160°C에서 20분간 굽는다.

장려상 : 오테석/ 대전 셀리런 과자점 크림치즈 오렌지

반죽 / 재료 중량(g) 및 배합률(%)

강력분 1,000 (100), 설탕 120 (12), 버터 120 (12), 소금 15 (1.5), 개량제 20 (2), 분유 40 (4), 이스트 40 (4), 크림치즈 100 (10), 계란 120 (12) 물 360 (36), 오렌지필 80 (8)

만드는 법

1. 오렌지필을 제외한 전재료를 믹싱볼에 넣고 저속 3분, 중속 14분간 믹싱한다.
2. 오렌지필을 넣고 1분 믹싱한다 (반죽온도 26°C).
3. 30°C 발효실에서 35분간 발효시키고 150g으로 분할한 후 10~15분간 벤치타임을 준다.
4. 둥글게 성형한 후 35°C 발효실에서 40분간 2차 발효시킨다.
5. '토피옹'을 올려 160°C에서 25분간 굽는다.
6. 식으면 '샌드용 크림'으로 샌드한다.

토피옹 / 재료 중량(g)

크림치즈 200, 노른자 2개, 아몬드 적당량

만드는 법

크림치즈에 노른자를 섞어 부드러운 크림을 만든다.

샌드용 크림 / 재료 중량(g)

생크림 300, 크림치즈 150, 설탕 50, 쿠앤크트로 10

만드는 법

1. 크림치즈를 부드럽게 풀어준 후 설탕을 넣고 중탕에서 믹싱한다.
2. 부드러운 상태에서 휘핑한 생크림과 쿠앤크트로를 섞어 완성한다.

장려상 : 나부채/크로네 과자점 크림치즈 과일빵

반죽 / 재료 중량(g) 및 배합률(%)

강력분 1,000 (100), 크림치즈 250 (25) 계란 300 (30), 이스트 40 (4), 개량제 20 (2) 소금 15 (1.5), 설탕 100 (10), 버터 150 (15)

물 100 (10)

충전물

믹스필 100g, 완두배기 100g

만드는 법

1. 버터를 제외한 전재료를 믹싱볼에 넣고 저속 3분, 중속 4분간 믹싱한 후 버터를 넣고 다시 저속 1분, 중속 5분간 믹싱한다.
2. 충전물을 넣고 저속 1분, 중속 1분간 믹싱한다(반죽온도 26°C).
3. 27°C, 75%의 발효실에서 90분간 1차 발효시킨다.
4. 60g씩 분할하여 원형으로 성형한다.
5. 33°C, 75%에서 50분간 2차 발효시킨다.
6. 반죽 위에 토피옹을 짜준 후 220°C에서 20분간 굽는다.

토피옹 / 재료 중량(g)

버터 150, 설탕 120, 계란 150, 아몬드 분말 60 연유 55, 박력분 120

만드는 법

1. 버터와 설탕을 넣고 적당하게 휘핑한다.
2. 계란을 2, 3 회에 나누어 넣고 섞는다.
3. 아몬드 분말, 연유를 넣고 섞는다.
4. 체친 박력분을 넣고 섞는다.

장려상 : 엄후식/ 인천 한독제과제빵학원 크림치즈빵

재료 중량(g) 및 배합률(%)

강력분 1,000 (100), 설탕 150 (15), 버터 100 (10), 크림치즈 150 (15), 소금 15 (1.5), 이스트 40 (4), 개량제 10 (1), 계란 200 (20), 물 250~300 (25~30)

만드는 법

1. 크림치즈와 버터를 제외한 전재료를 믹싱볼에 넣고 스트레이트법으로 반죽한다 (반죽온도 26°C).
2. 클린업 단계를 지나 발전단계에 이르렀을 때 크림치즈를 조금씩 넣으며 섞는다.
3. 크림치즈가 반죽에 풀릴 때 버터를 조금씩 넣고 최종 단계까지 반죽한다 (반죽시간 : 중속에서 7분정도).
4. 27°C, 75%에서 1시간 동안 1차 발효시킨다.
5. 타원형으로 밀어 퍼 슬라이스 치즈를 올리고 말아준 후 칼집을 내고 모양을 잡는다.
6. 30°C, 80%에서 40분간 2차 발효시킨다.
7. 옥수수를 올리고 마요네즈를 짜준 후

파슬리를 뿌린다.

8. 160°C 오븐에서 12~13분간 굽는다.

장려상 : 고평수 / 광주 공전제과 크림치즈빵

재료 중량(g) 및 배합률(%)

강력분 1,000 (100), 물 300 (30), 설탕 200 (20), 버터 150 (15), 소금 20 (2), 탈지분유 30 (3), 계란 170 (17), 이스트 40 (4), 개량제 10 (1) 크림치즈 300 (30)

만드는 법

1. 전재료를 믹싱볼에 넣고 저속 3~4분, 중속 9~10분간 믹싱한다 (반죽온도 28°C).
2. 27°C, 80%에서 80분간 1차 발효시킨다.
3. 40g씩 분할하여 15분간 벤치타임을 준다.
4. 원형으로 성형하여 베이킹컵에 넣는다.
5. 30°C, 85%의 발효실에서 40분간 2차 발효시킨다.
6. 굽기전 '토피옹'을 윗면에 일정하게 짠다.
7. 윗불 190°C, 밑불 150°C에서 20분간 굽는다.
8. 식힌 후 '충전용 크림'을 충전하고 윗면에 분당을 뿌려 완성한다.

토피옹 / 재료 중량(g)

마가린 210, 연유 10, 옥수수 분말 70, 물 15 설탕 70, 계란 2개, 식용유 5, 크림치즈 75

만드는 법

1. 마가린과 설탕, 연유를 섞는다.
2. ①에 계란을 넣고 부드러운 크림상태로 만든다.
3. 크림치즈, 물, 식용유를 섞은 후 ②에 넣고 섞는다.
4. 옥수수 분말을 넣고 섞는다.

충전용 크림 / 재료 중량(g)

노른자 4개, 오렌지 주스 100, 물 150, 설탕 100 마가린 400, 크림치즈 200

만드는 법

1. 노른자, 오렌지 주스, 물, 설탕을 섞어 가열하여 뽀뽀를 만든다.
2. ①에 크림치즈를 부드럽게 하여 섞은 후 식힌다.
3. 마가린을 크림화하여 식힌 뽀뽀와 섞어 완성한다.

과자부문

금상 : 김왕진/ 대전 에펠제과 크림치즈 무스케이크

치즈 제노와즈 / 재료 중량(g)

흰자 1,200, 설탕 1,100, 박력분 700, 버터 350, 크림치즈 200, 후르츠 200

만드는 법

1. 흰자와 설탕으로 100% 튼튼한 머랭을 만들고 박력분을 넣어 반죽한다.
2. 크림치즈와 녹인 버터를 풀어 놓은 것을 ①에 넣어 섞은 후 철판에 팬닝한다.
3. 윗불 210°C, 밑불 150°C로 20분 정도 구운 후 껍질을 벗긴다.

무스 / 재료 중량(g)

크림치즈 400, 우유 100, 오렌지 요거트 250, 설탕 80, 노른자 30, 리큐르 20, 젤라틴 30, 레몬과즙 20, 휘핑 크림 800

만드는 법

1. 우유, 요거트, 설탕, 노른자를 중탕해 식힌다.
2. 크림치즈와 레몬과즙을 ①에 섞고 젤라틴을 넣은 후 휘핑 크림을 80% 휘핑해 섞어준다.

마무리하는 법

1. '제노와즈'에 크림치즈를 3단 샌드해 규격대로 자른 후 틀 옆면에 붙인다.
2. '제노와즈'와 '무스'를 3단 샌드해 매끄럽게 정리한 후 냉동시키고 초콜릿, 시가렛꽃, 피스타치오, 라프티스노우로 장식한다.

은상 : 유근호/ (주)신라명과 가나 초코 크림치즈 무스케이크

초코 시트 / 재료 중량(g)

계란 1,000, 설탕 700, 박력분 600, 코코아가루 40

만드는 법

1. 위 재료를 공립법으로 제조해 굽는다 (코코아가루는 따뜻한 물에 녹여 사용).

조콩드 / 재료 중량(g)

마가린 100, 분당 100, 생크림 80, 흰자 80, 박력분 120, 코코아가루 13

비스퀴 / 재료 중량(g)

아몬드분말 125, 분당 125, 박력분 35, 녹인 마가린 25, 흰자 110, 설탕 20, 계란 175 '비스퀴'와 '조콩드'로 케익 옆면에 두를 비스퀴 조콩드를 만든다.

초코 무스 / 재료 중량(g)

크림치즈 500, 생크림a 400, 우유 160, 설탕 50, 노른자 3개, 젤라틴 10, 다크초콜릿 100,

생크림b 100, 쿠앵트로 약간

만드는 법

1. 크림 치즈를 중탕하고 생크림 a를 70%까지 휘핑해 섞는다.
2. 우유와 설탕을 70°C로 끓인 후 노른자를 섞고 ①에 혼합한다.
3. 물에 불린 젤라틴, 다크초콜릿과 생크림 b로 만든 가나슈, 쿠앵트로를 ②에 섞는다.

마무리하는 법

1. 무스 틀에 '초코시트'를 깔고 옆면에는 '비스퀴 조콩드'를 세운다.
2. '초코 무스'를 붓고 다시 '초코 시트', '초코 무스'를 부은 후 냉동시킨다.
3. 다크초콜릿 슬라이스한 것을 뿌리고 무늬판을 대어 분당을 뿌린 뒤 템퍼링한 초콜릿으로 마무리한다.

동상 : 김인태/경주 조선히텔 크림치즈 허니 케이크

치즈 크림 / 재료 중량(g)

노른자 5개, 설탕 300, 크림치즈 1,000, 사워크림 250, 젤라틴 25, 휘핑 크림 300, 다크초콜릿 75

만드는 법

1. 노른자와 설탕, 물로 파르타 봄브를 만든다.
2. ①에 부드럽게 한 크림치즈, 물에 불린 젤라틴을 넣고 섞는다.
3. ②에 사워크림을 섞은 후 80% 휘핑한 생크림을 섞는다.
4. ③의 일부를 덜어 녹인 다크 초콜릿을 섞어 '다크 치즈 크림'을 만든다.

허니 비스킷 / 재료 중량(g)

설탕 225, 마가린 140, 꿀 50, 펜케이크 시럽 50, 박력분 110

마무리 재료

레몬이 들어간 스펀지, 비스퀴 조콩드, 애플리코트 폰당 50, 체리·블루베리 필링,

다크 치즈 크림, 민트

마무리하는 법

1. 무스 틀에 '비스퀴 조콩드'를 세우고 바닥에는 '레몬 스펀지'를 깔고 시럽을 바른다.
2. '치즈 크림'을 가득히 부어 평평하게 고른 후 '다크 치즈 크림'으로 마블 무늬를 내고 냉동시킨다.
3. 윗면에 애플리코트 폰당을 바르고 구워놓은 '허니 비스킷'에는 남은 '치즈 크림'을 짜준다. 나비 모양의 '허니 비스킷'과 체리·블루베리 필링을 장식한 후 민트 잎으로 모양을 낸다.

장려상 : 서강현/ 평택 케익타운 크림 치즈 허브 오란쥬

타르트 / 재료 중량(g)

무염 버터 150, 분당 95, 소금 1, 계란 50, 박력분 250, 아몬드가루 33, 페파민트 가루 13

만드는 법

1. 불에 버터를 넣고 크림 상태로 만든 후 분당, 소금을 넣고 잘 섞어준다.
2. 계란을 조금씩 넣고 잘 섞이면서 페파민트, 체친 박력분, 아몬드가루를 넣고 가볍게 섞어준다.

3. 비닐 랩으로 싸서 3~4시간 냉장 휴지시킨 후 사용한다.

비스퀴 / 재료 중량(g)

계란 90, 노른자 60, T.P.T 225, 흰자 212, 설탕 53, 박력분 90, 녹인 버터 8

너트 비스퀴 / 재료 중량(g)

노른자 6개, 설탕a 100, 흰자 6개, 설탕b 90, 박력분 100, 피스타치오, 헤이즐넛, 코코넛 가루, 허브 적당량

만드는 법

1. 노른자와 설탕a를 넣고 잘 섞은 뒤 흰자와 설탕b로 힘있는 머랭을 만들어 체친 박력분과 함께 섞는다.
2. 5호 둥근 모양 각지로 실선으로 짜준 후 윗면에 피스타치오, 헤이즐넛, 코코넛가루, 허브를 뿌린 후 220°C 오븐에서 굽는다.

크림치즈 / 재료 중량(g)

크림치즈 200, 설탕 45, 키르쉬 8, 사워크림 45, 생크림 405, 레몬즙 40

만드는 법

1. 크림치즈, 설탕, 키르쉬, 사워크림을 불에 넣고 중속으로 잘 섞어준다.
2. 생크림을 ①에 조금씩 섞고 탄력있는 크림 상태가 되면 레몬즙을 넣어 완성한다.

오렌지 콘포트 / 재료 중량(g)

물 500, 설탕 500, 트리플섹 40, 바닐라빈 1/2개, 생오렌지 3개

만드는 법

시럽을 만든 후 바닐라빈을 넣고 오렌지 속만 도려낸 후 술에 하루 정도 담궈 사용한다.

장식 재료

프랑보아즈, 민트, 다크초콜릿, 금가루, 애플리코트 폰당

마무리하는 법

1. 원형 틀에 '너트 비스퀴'를 세우고 '타르트'를 깬다.
2. 윗면에 애플리코트 폰당을 바른 후 '비스퀴'를 올려 놓고 시럽을 바른다.
3. 1/3 정도 '크림 치즈'를 넣은 뒤

'오렌지 콘포트'를 잘 퍼서 넣는다.

- ③을 약간 굳힌 뒤 나머지 '크림 치즈'를 넣어 냉동고에서 굳힌다.
- 윗면에 '크림 치즈'를 짜준 후 초컬릿을 뿌리고 과일, 초컬릿으로 마무리한다.

장려상 : 안종섭/ 하이제과자점
카페 오 프로마쥬

크렘 프로마쥬 / 재료 종량(g)

노른자 45, 시럽(30°보메) 67, 젤라틴 12, 크림치즈 375, 사워크림 45, 분당 55, 레몬즙 20, 생크림 280

만드는 법

- 노른자를 가볍게 울리고 끓인 시럽을 조금씩 넣으며 잘 섞어준다.
- 중탕으로 83°C 정도까지 온도를 올려준 후 물에 불린 젤라틴을 넣는다.
(노른자가 익지 않도록 저어준다)
- 크림치즈, 사워크림, 분당을 함께 섞어 잘 풀어준 후 ②와 섞고 레몬을 넣는다.
- 얼음물에 25°C로 식힌 후 부드럽게 울린 생크림과 잘 섞어준다.

비스퀴 / 재료 종량(g)

아몬드가루 142, 분당 142, 계란 303, 박력분 43, 흰자 150, 설탕 49, 버터 25, 호두 50

만드는 법

- 아몬드 분말과 분당을 잘 섞은 뒤 계란을 넣고 거품을 잘 올려준다.
- 흰자와 설탕으로 머랭을 만들어 ①과 가볍게 섞고 박력분을 넣으면서 잘 섞어준다.
- 녹인 버터를 가볍게 섞어준 후 다진 호두를 넣고 윗볼 200°C, 밑볼 160°C로 굽는다.

마무리하는 법

- 무스 틀에 '비스퀴'를 깔고 설탕 56g, 물 56g, 커피 3g으로 만든 시럽을 바른다.
- '크렘 프로마쥬'를 무스 틀 1/2까지 채운 뒤 '비스퀴'를 깔고 시럽을 바르고 커피빈 같은 것을 뿌려 준다.
- 나머지 '크렘 프로마쥬'를 넣고 냉동고에서 굳힌 후 초코 스프레이를 하고 초컬릿과 호두로 마무리 장식한다.

장려상 : 김영혜/ (주)뉴욕제과
치즈 오랑즈

비스퀴 / 재료 종량(g)

버터 85, 쇼트닝 16, 설탕 55, 소금 5, 계란 30, 케익 크림 50, 박력분 160, 코코아가루 16

만드는 법

버터, 쇼트닝, 설탕, 소금, 계란, 케익 크림을

크림화한 후 박력분, 코코아가루를 섞어 반죽을 완성해 160°C에서 굽는다.

무스 크림 / 재료 종량(g)

우유 380, 설탕 96, 노른자 80, 오렌지껍질 1개, 판젤라틴 5장, 크림치즈 250, 레몬즙 1/2개, 휘핑크림 340, 딸기 초컬릿 100

만드는 법

- 우유 80g을 덜어 크림치즈와 섞고 중탕으로 녹인 후 레몬즙, 오렌지 껍질을 섞는다.
- 설탕과 노른자를 휘핑해 ①과 섞은 후 80°C로 데운 나머지 우유에 넣고 거품이 사라질 때까지 끓이고 젤라틴을 넣어 섞고 찬물에 받쳐 식힌다.

오렌지 크림 / 재료 종량(g)

오렌지 주스 360, 설탕 180, 전분 30, 노른자 60, 버터 60

만드는 법

오렌지 주스에 버터를 넣고 끓인 후 설탕, 전분, 노른자 휘핑한 것을 넣고 호화시킨다.

마무리하는 법

- 딸기 초컬릿으로 무늬를 만들어 냉장에서 굳힌 비닐을 깔고 '무스 크림'을 무스 틀에 1/4 정도 채운 후 냉동고에서 굳힌다.
- '오렌지 크림'을 무스 위에 동그랗게 짠 후 다시 '무스 크림'을 90%까지 채우고 '비스퀴'를 올려 냉동시킨다.
- 뒤집어서 미로와를 바르고 과일로 장식한 뒤 옆면은 화이트 초컬릿으로 무늬를 짜서 제품 옆에 붙인다.

장려상 : 류태현/천안 두쥬르과자점
카라멜 크림 치즈 케익

스펀지 / 재료 종량(g)

계란 11개, 설탕 400, 우유 60, 생크림 60, 박력분 170, 강력분 90

무스 / 재료 종량(g)

크림 치즈 900, 생크림a 400, 생크림b 600, 설탕 400, 노른자 200, 젤라틴 18

만드는 법

- 크림치즈에 생크림a를 넣으면서 부드럽게 풀어준 후 생크림b를 휘핑해 섞는다.
- 설탕, 노른자를 85°C로 끓여 뽀뽀를 만들어 ①에 섞고 물에 불린 젤라틴을 넣고 섞은 후 체에 거른다.

카라멜 무스 / 재료 종량(g)

설탕 500, 물 200, 젤라틴 15

만드는 법

- 설탕을 카라멜화 한 후 물을 넣고 카라멜을

만들어 물에 불린 젤라틴을 넣고 체에 거른다.

- 1호 세르쿨름에 5mm 두께로 부어 냉동실에 굳힌다.

마무리하는 법

- 2호 무스틀에 '스펀지'를 깔고 시럽 150g, 카라멜 30g의 '카라멜 시럽'을 바른다.
- '무스'를 절반 정도 채우고 '카라멜 무스'를 넣은 후 나머지 '무스'를 채워 냉동실에서 굳힌 다음 카라멜을 씌우고 장식한다.

장려상 : 임상규/ 부천 빵굽는 마을
슬읷 크림치즈 케이크

슬읷 스펀지 / 재료 종량(g)

계란 350, 설탕 180, 박력분 200, 버터 50, 슬읷 20, 우유 40, 정종 30

만드는 법

일반 스펀지 제조법과 동일. 단 배합 중 슬읷과 우유를 믹서에 갈아 공정 중 첨가한다.

슬읷 무스 / 재료 종량(g)

크림 치즈 450, 설탕 100, 우유 100, 젤라틴 15, 슬읷 30, 요구르트 100, 생크림 450, 레몬즙 20, 밀크초컬릿 70

만드는 법

일반 무스 제조법과 동일. 단 슬읷과 요구르트를 갈아 공정 중 첨가한다.

슬읷 시럽 / 재료 종량(g)

정종 100, 슬읷즙 30, 설탕 30

시가렛 / 재료 종량(g)

버터 100, 분당 100, 흰자 90, 박력분 90, 색소(녹색, 초컬릿색) 약간

비스퀴 / 재료 종량(g)

아몬드분말 250, 계란 350, 분당 250, 박력분 60, 치즈 분말 20, 흰자 250, 설탕 50, 버터 70
비스퀴 조공드 만드는 법은 생략

마무리하는 법

- 4호 무스 틀에 '비스퀴 조공드'를 세우고 구워 놓은 '슬읷 스펀지'를 바닥에 깔 뒤 '슬읷 시럽'을 바른다.
- '슬읷 무스'를 절반 정도 채우고 밀크 초컬릿을 뿌린 뒤 얇게 썰은 '슬읷 스펀지'를 올린다.
- 나머지 '슬읷 무스'를 붓고 냉장에서 굳힌 후 광택제를 바르고 장식한다.