

플랑 오 포티롱 (Plan Au Potiron)

완연한 가을이다. 계절 감각에 맞게 이번 호에서는 호박을 이용한 케이크를 소개한다.

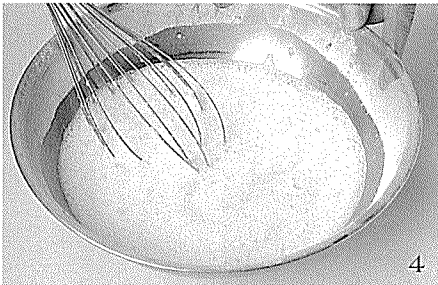
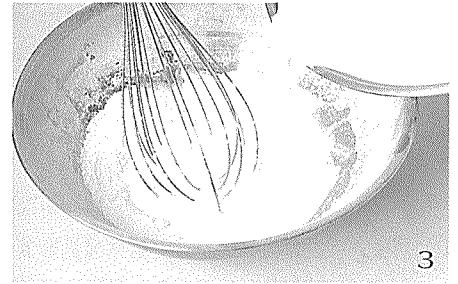
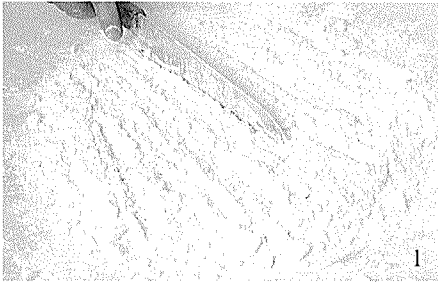
호박을 이용한 파이나 다른 응용제품은 많이 있었지만 케이크에 응용하는 것은 흔치 않은 경우다.

이 제품은 크림과 호박이 어울려 절묘한 맛을 낸다. 베이커리 숍에서 판매할 경우 8~10개 조각으로 나눠 상권에 따라 개당 2,000원에서 3,000원 정도가 적당한 판매가가 될 것으로 추정된다.

<진행 / 오형석 ohs@mbakery.co.kr>



조준형 / 제품 컨설턴트



파이비스킷 반죽 / 재료 중량(g)

박력분 400, 버터 200, 소금 4, 노른자 3개, 찬물 70

만드는 법

1. 체친 박력분에 차가운 버터를 넣어 팔알만한 크기로 썬 후 소보로상태로 만든다. <사진 1>
2. 노른자, 물, 소금을 섞어 ①에 넣고 반죽을 만들어 냉장실에서 15분간 휴지시킨다. <사진 2>

크렘파티시에르 / 재료 중량(g)

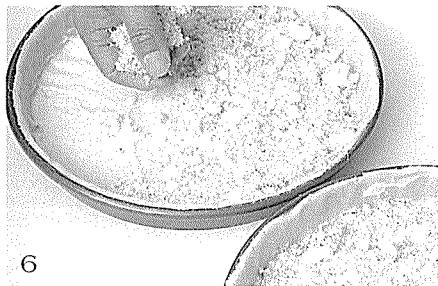
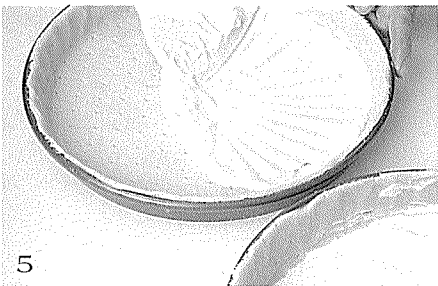
전분 60, 설탕 120, 우유 600, 노른자 6개

만드는 법

1. 전분과 설탕을 섞어 약 80°C로 끓인 우유에 넣고 거품기로 골고루 섞는다. <사진 3>
2. ①에 노른자를 넣고 걸죽해 질 때까지 끓이며 저어준다. <사진 4>

충전물

케이크크림(스폰지) 적당량, 생호박 적당량, 광택제 적당량



마무리하는 법

1. 미리 준비해 둔 파이비스킷 반죽을 2~3mm로 얇게 편 후 피케 롤러로 구멍을 내고 지름 24cm 팬에 갠 후 크렘파티시에르를 펴준다. <사진 5>
2. ①위에 케이크크림을 넉넉히 뿌려준다. <사진 6>
3. 껍질을 제거한 호박을 10mm정도로 썰어 ②위에 깔아주고 나머지 크렘파티시에르를 골고루 펼쳐 팬닝한다. <사진 7>
4. ③을 밑불 200°C, 윗불 180°C에서 약 40분간 굽는다.
5. ④가 완전히 식으면 표면에 광택제를 발라준다.

피케 롤러

* 피케 롤러로 반죽에 구멍을 내는 것은 파이반죽이 부푸는 과정에서 내부에 기공이 생겨 반죽이 뜨는 것을 방지하기 위해서다. 피케는 프랑스어로 빵 · 케이크 반죽의 표면에 작은 구멍을 뚫는 일을 말한다. 피케 전용으로 쓰이는 롤러가 있다. 흔히, 비스킷 · 크래커 반죽, 깔개용 파이 반죽(파트 피이테 · 파트 브리제 등)에 피케를 행한다.