

생강 함유 빵 데베스

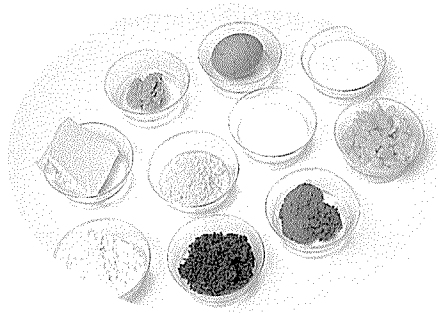
최근 일본에서 제과재료로 인기몰이에 나선 생강.
건강에도 좋고 독특한 향을 가지고 있는 생강과 다양한 향신료를
이용해 만든 빵 데베스는 한잔의 홍차와 잘 어울린다.

<진행 / 허미경 jpyong@mbakery.co.kr>



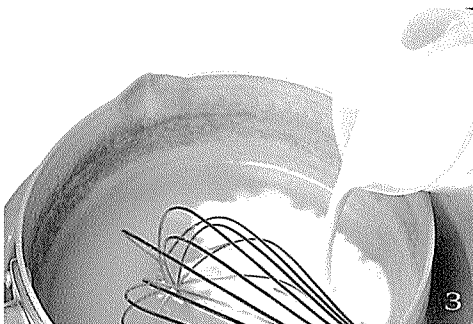
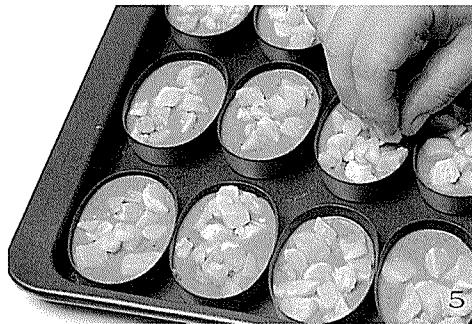
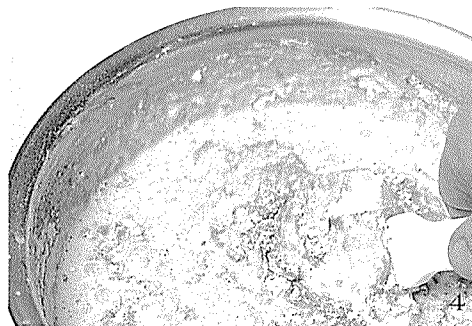


박은주
 프랑스 코르동 블루
 정규과정(제과와 요리) 수료
 홈 베이킹 연구실
 '쿠킨 홈' (☎ 032-324-6563) 대표
 제품 컨설턴트로 활동 중



재료 및 중량(g) / 미니 다쿠아즈 사이즈로 약 28개 분량

버터 90, 우유 60, 생크림 120, 계란 1개, 흑설탕 200, 박력분 175, 아몬드가루 30,
 다진 생강 2작은술, 계피가루 1작은술, 넛메그 1/2작은 술, 카더몬 1/2작은 술, 밤 다이스 200



만드는 법

1. 버터를 녹여 액상으로 만든 후 다진 생강을 넣는다. <사진 1>
2. 계란과 흑설탕을 3~4분간 믹싱하거나 중탕시켜 흑설탕이 녹을 때까지 섞는다. <사진 2>
3. ①에 우유와 생크림을 넣고 섞는다. <사진 3>
4. ③에 박력분, 아몬드가루, 향신료를 넣고 섞는다. <사진 4>
5. ②와 ④를 섞은 후 높이 2cm를 넘지 않는 낮은 팬에 50% 팬닝하고 밤 다이스를 얹는다. <사진 5>
6. 175°C에서 20분간 굽는다.

알아두면 편리한 몇 가지

1. 계란과 흑설탕을 섞을 때 흑설탕을 충분히 녹이지 않으면 부드러운 맛을 낼 수 없으니 주의해야 한다.
2. 강한 생강향을 원할 때는 버터를 녹여 완전히 식힌 후 다진 생강을 넣고 섞는다.
3. 팬닝할 때는 팬에 버터를 발라 냉동시킨 후 밀가루를 뿌려 사용하거나 팬오일을 발라야 나중에 잘 떨어진다.