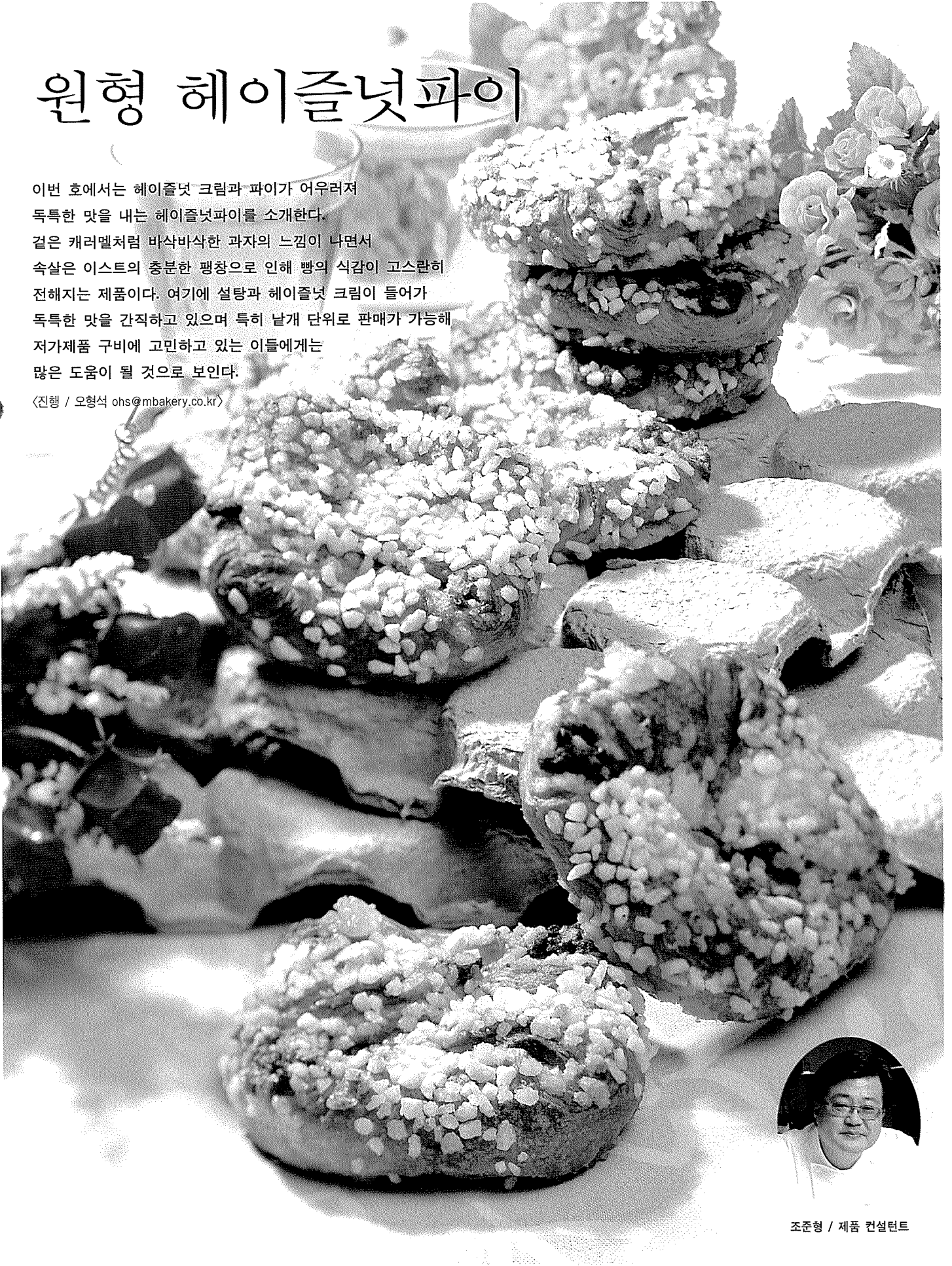


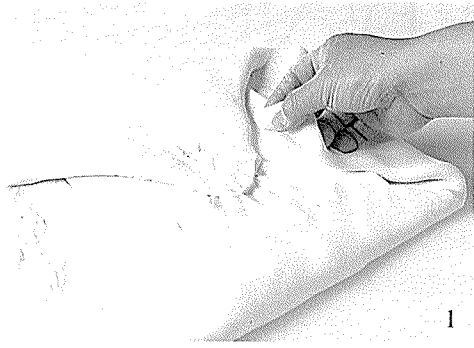
원형 헤이즐넛파이

이번 호에서는 헤이즐넛 크림과 파이가 어우러져 독특한 맛을 내는 헤이즐넛파이를 소개한다. 겉은 캐러멜처럼 바삭바삭한 과자의 느낌이 나면서 속살은 이스트의 충분한 팽창으로 인해 빵의 식감이 고스란히 전해지는 제품이다. 여기에 설탕과 헤이즐넛 크림이 들어가 독특한 맛을 간직하고 있으며 특히 날개 단위로 판매가 가능해 저가제품 구비에 고민하고 있는 이들에게는 많은 도움이 될 것으로 보인다.

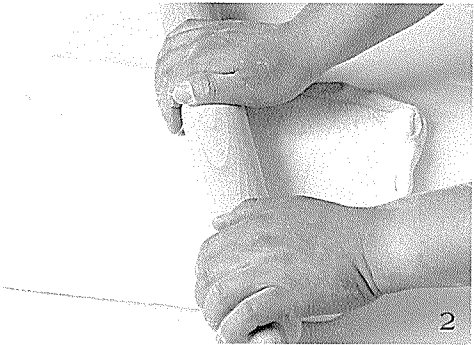
<진행 / 오형석 ohs@mbakery.co.kr>



조준형 / 제품 컨설턴트



1



2

만드는 법

1. 강력분, 소금, 인스턴트 이스트, 녹인 버터, 물을 넣고 믹싱한 후 퍼서 롤인버터를 쓴다. <사진 1>
 2. 가로 30cm, 세로 1m 크기로 밀어퍼 3절 3회 접기한 후 설탕 100g을 표면에 골고루 뿌린다. <사진 2>
 3. ②를 냉장고에서 15~20분 정도 휴지시킨다.
 4. ③을 3절 1회 접기 한 후 두께 3mm로 밀어퍼 가로 10cm, 세로 10cm 크기로 자른다. <사진 3>
 5. ④위에 '헤이즐넛 크림'을 원형 짜주머니에 넣고 짜준다. <사진 4>
- ※ 자른 단면 사이로 물칠을 해준다.
 하나씩 접어줄 때 반죽이 잘 싸지기 위해서는 물을 충분히 발라주는 것이 좋다.
6. ⑤를 하나씩 떼어 내 '헤이즐넛 크림'이 밖으로 나오지 않도록 반죽을 잘 접어준다. <사진 5>
 7. 플렉시 팬에 남은 설탕을 적당히 뿌린 후 ⑥의 접은 부분에 우박설탕을 묻혀 팬닝한다. <사진 6>
 8. ⑦을 180~190°C에서 25분간 굽는다.

Point

이 제품은 둥근 모양으로 충분히 팽창하는 것이 중요하다. 이렇게 되기 위해서는 반드시 반죽의 겉은 부분이 위를 향하도록 해야 한다.

파이 (지름 8~10cm) 30개 분량 / 재료 중량(g)

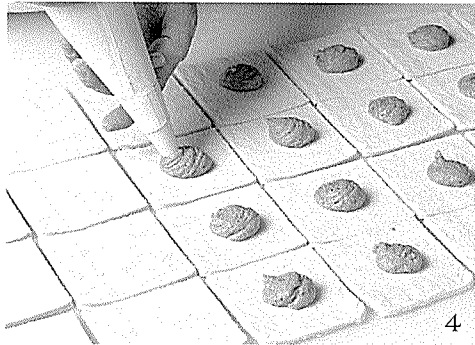
강력분 1,100, 소금 30, 인스턴트 이스트 20,
 녹인 버터 60, 물 700, 설탕 200, 롤인버터 500, 우박설탕 적당량

헤이즐넛 크림 / 재료 중량(g)

헤이즐넛믹스 500, 버터 100, 물 300



3



4



5



6