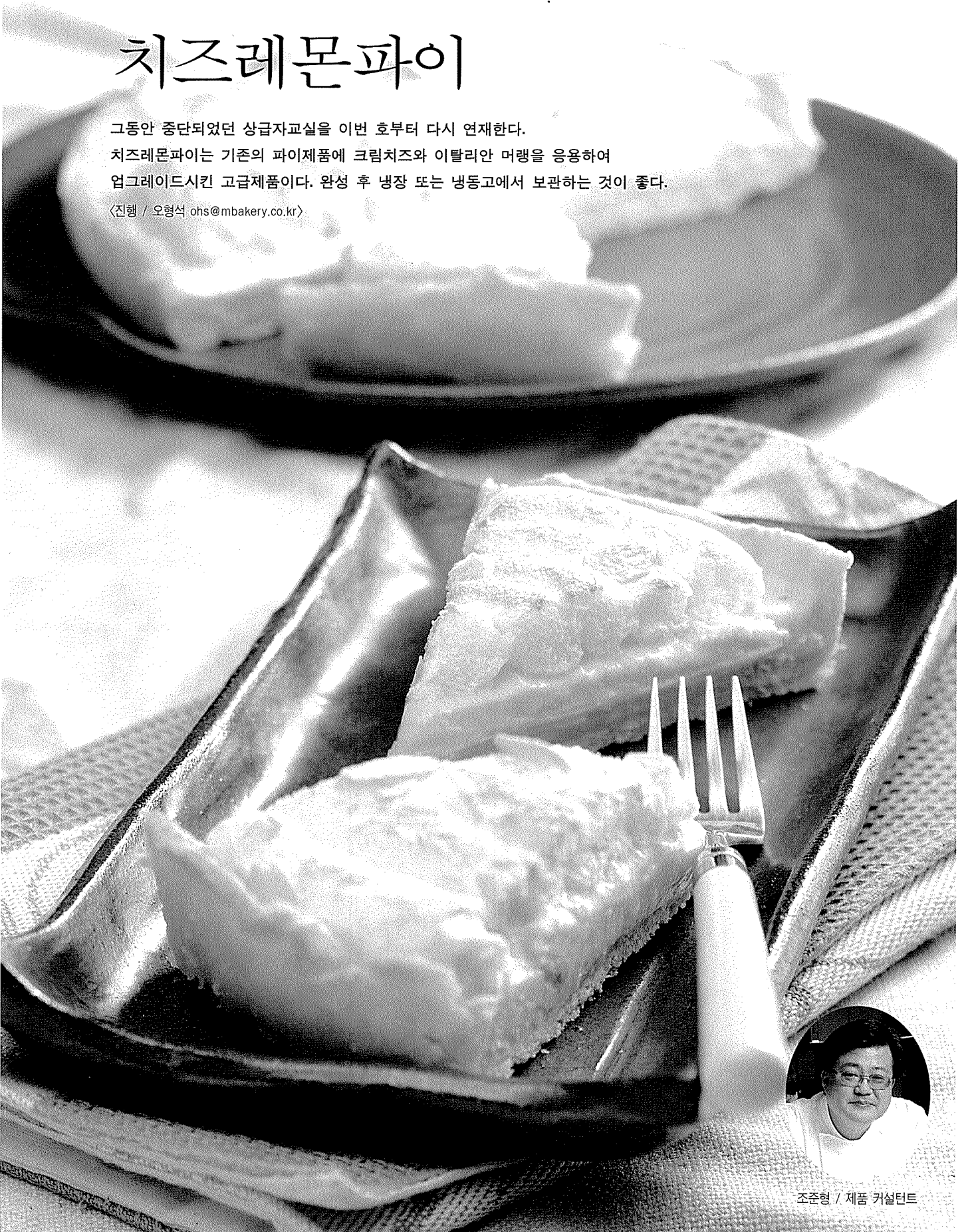


# 치즈레몬파이

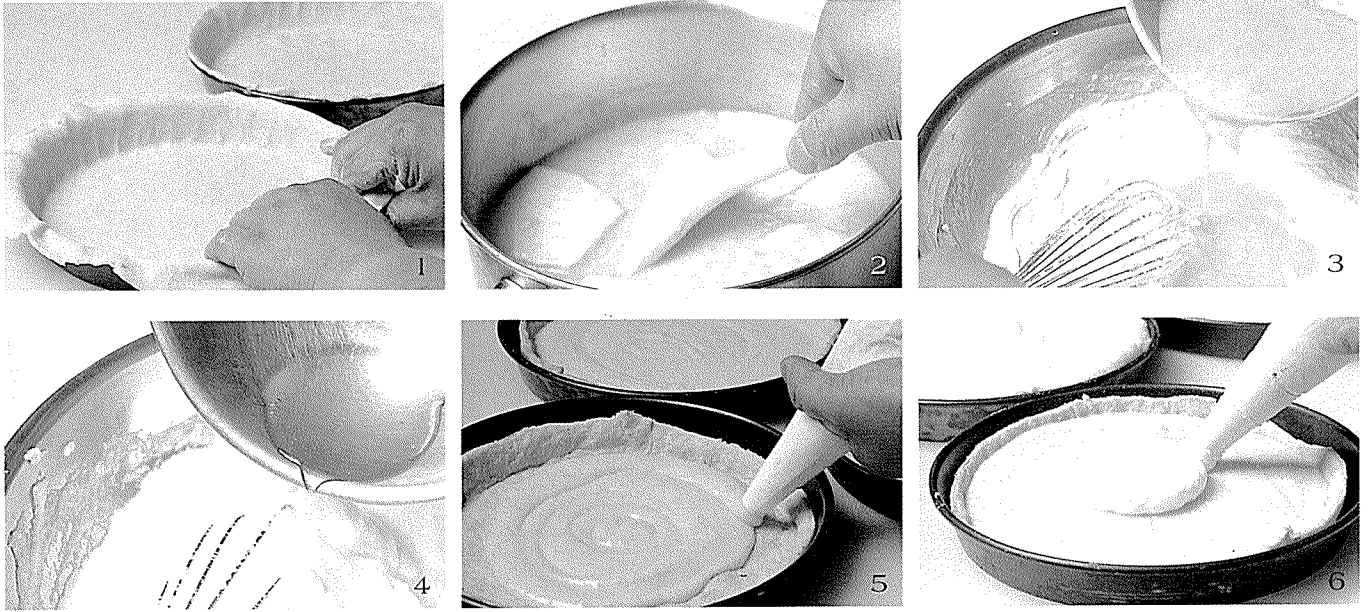
그동안 중단되었던 상급자교실을 이번 호부터 다시 연재한다.

치즈레몬파이는 기존의 파이제품에 크림치즈와 이탈리아안 머랭을 응용하여 업그레이드시킨 고급제품이다. 완성 후 냉장 또는 냉동고에서 보관하는 것이 좋다.

<진행 / 오형석 ohs@mbakery.co.kr>



조준형 / 제품 커설턴트



### 파이 비스킷 / 재료 중량(g)

#### 2호팬 원형틀 3개분

박력분 400, 버터 200, 노른자 4개, 우유(또는 물) 60~80, 소금 5~6

#### 만드는 법

1. 체친 박력분 위에 찬 버터를 넣고 팔알갱이 만한 크기로 잘라 소보로 상태로 만든다.
2. ①에 노른자, 우유, 소금을 섞어 반죽을 한 덩어리로 만든 후 냉장(냉동)실에서 20~30분간 휴지시킨다.
3. 냉장 보관된 반죽을 10회 정도 치면 후 두께 3~4mm로 밀어펴고 원형틀에 맞게 잘라 팬닝한다. <사진 1>
4. ③을 20분 정도 휴지시킨 후 가운데 팔알갱이를 넣고 190℃ 오븐에서 15분 간 굽는다.  
※ 팔알갱이는 반죽이 너무 부풀지 않도록 넣는 것으로 팔이 없을 경우 오븐에서 구운 후 바로 꺼내 가운데를 살짝 눌러주면 된다.

### 치즈레몬 커스타드 크림 / 재료 중량(g)

크림치즈 600, 레몬즙·레몬 제스트 4개, 버터 300, 설탕 300, 노른자 8개, 분당 적당량

#### 만드는 법

1. 크림치즈를 중탕해 부드러운 크림상태로 풀어주고 분당을 적당량 섞어 미리 준비해 둔다.

2. 버터, 설탕, 노른자, 레몬즙, 레몬 제스트를 섞어 크림상태로 끓여준다. <사진 2>

※ ②를 끓일 때 잘 타지 않는 동냄비를 쓰는 것이 좋다. 동냄비가 없을 경우 일반 손냄비로 끓이되 타지 않도록 골고루 저어준다. 하얀 거품이 올라올 때까지 끓여주며 식은 후 색깔이 레몬 껍질처럼 노랗게 되는지 확인한다.

3. ①과 ②를 골고루 섞어준다. <사진 3>

### 이탈리안 머랭 / 재료 중량(g)

흰자 8개, 설탕, 100, 물엿 30, 물 30  
흰자를 충분히 믹싱한 후 설탕·물엿·물을 끓인 것 (115~118℃)을 넣고 섞는다. <사진 4>

### 마무리 재료 아몬드, 분당

#### 마무리 하는 법

1. 구운 '파이 비스킷' 위에 '치즈레몬 커스타드 크림'을 짤주머니로 원하는 높이 만큼 짜준다. <사진 5>
2. ①위에 '이탈리안 머랭'을 짤주머니로 짜 올린다. <사진 6>
3. ②위에 아몬드 슬라이스를 올리고 분당을 뿌려준다.  
※ 분당을 뿌려 구우면 캐러멜화되어 갈색이 난다.
4. 밑면에 철판을 깔고 윗면의 색을 내기 위해 220~240℃ 오븐에서 몇 초동안만 살짝 구워 낸다.