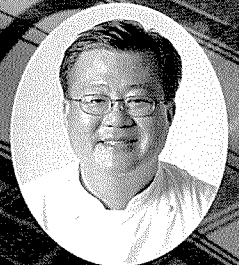
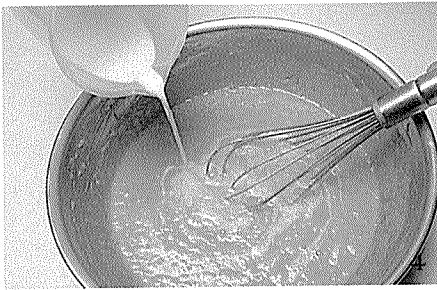
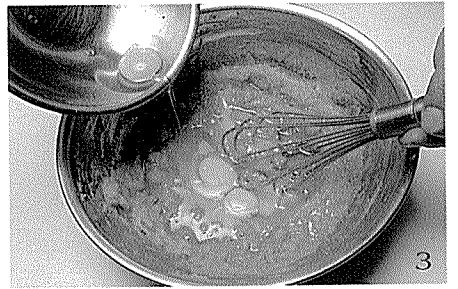


# 포트론 Potrons

이번 호에서 소개하는 제품은 우리말로로는 호박 푸딩 케이크라고 불릴 수 있는 포트론이라는 제품이다. 제철 과일을 이용한다는 측면에서 계절 상품에 속하는 이 제품은 호박의 제맛을 어떻게 살려내는 가에 제품의 성패가 달려있다고 할 정도로 원재료인 호박의 품질이 중요하다. 특히, 이 제품은 시중에 판매하고 있는 푸딩컵을 함께 판매한다는 것이 특징이다.  
<진행 / 오형석 [oh@mbakery.co.kr](mailto:oh@mbakery.co.kr)>



조준형 / 제품 컨설턴트



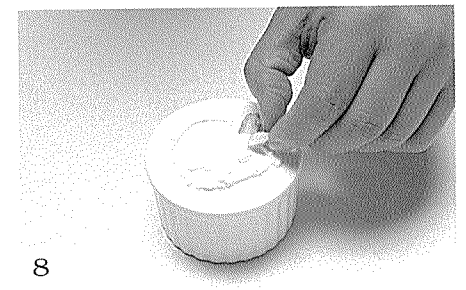
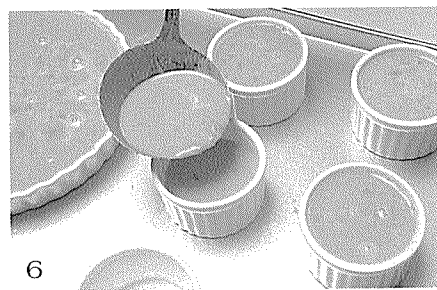
### 푸딩 / 재료 중량(g)

우유 500, 설탕 100, 계란 5개, 바닐라 에센스 1/4컵(6g),

호박 1개(호박 페이스트 800g 분량), 브랜디(또는 럼) 45

### 만드는 법

1. 호박 속을 긁어낸 후 삶아 페이스트화 시키기 위해 으갠다. <사진 1>
2. 호박의 식감을 살리기 위해 ①을 체로 거르지 말고 호박 덩어리가 남도록 한다. <사진 2>
3. ②에 설탕과 계란을 넣고 섞어준다. <사진 3>
4. ③에 우유를 섞어준다. <사진 4>
5. ④에 바닐라 에센스를 넣어 섞어준 후 브랜디를 넣는다. <사진 5>
6. 국자를 이용해 ⑤를 푸딩컵에 알맞게 팬닝한다. <사진 6>
7. 철판에 물을 붓고 윗불 150°C, 밑불 160°C에서 증탕으로 약 40분간 굽는다. <사진 7>



### 장식용 크림(크렘 샤틀리) / 재료 중량(g)

생크림 300, 설탕 15, 브랜디(또는 럼) 15

### 마무리하는 법

1. 구워진 '푸딩'을 실온에서 하루동안 식힌 후 휘핑한 '장식용 크림'을 푸딩 위에 바르고 포도 모양으로 짜준다.
2. ① 위에 피스타치오를 올려 마무리 장식을 한다. <사진 8>