

새로운 맛의 비결을 찾아서

- 구움파자 -



명품보양분 / 조양/배 김호영

음식문화의 다양성과 더불어 맛의 다양성 : 최을 원장은 저속적인 맛과 품질의 개선에 힘쓰고 있다. 특히 최원장의 간접적인 경험과 기술자들의 높은 열정을 함께 하며, 특색 있는 맛을 추구하며 맛을 잃지 않는 맛을 만들기 위해 새로운 재료를 적용하고 맛은 물론 건강을 고려하고 있다. 분장에서는 최원장의 열정을 추종하는 열정적인 직원들이 최을 원장의 비전을 실현할 수 있는 새로운 레시피를 개발하고 있다.

원장 / 최을을 www.kookjeon.com

비엔나 웨이퍼 Vienna Wafers



반죽 / 재료 중량(g)

중력분 1,600, 분당 800, 버터 1,280, 아몬드 파우더 960, 베이킹 파우더 8, 노른자 16개, 계피 가루 8, 바닐라향 4, 소금 16

만드는 법

1. 버터, 분당, 소금을 믹싱볼에 넣고 섞으면서 노른자를 3~4회 나누어 넣고 믹싱한다. (믹싱을 오래하지 않도록 주의)
2. ①에 체친 중력분, 아몬드 파우더, 베이킹 파우더, 계피 가루를 넣고 살짝 섞어준다.
3. ②에 바닐라향을 넣고 섞은 후 사각팬에 넣어 냉장고에서 12시간 정도 휴지시킨다.
4. 휴지시킨 반죽을 두께 6mm로 2장 밀어편 후 사각팬에 팬닝하고 200°C에서 얇은 갈색이 날 때까지 굽는다.

마무리 / 재료 중량(g)

딸기잼 300, 아몬드 슬라이스 200, 풍당 150

마무리하는 법

1. 구워낸 '반죽' 2장 사이에 딸기잼을 끓여 발라준다.
2. ① 위에 끓인 딸기잼을 다시 바른 후 아몬드 슬라이스를 잘게 잘라 뿌려준다.
3. ② 위에 풍당을 뿌려 장식한 후 원하는 크기로 재단한다.

아마레토 Amaleto



반죽 / 재료 중량(g)

노른자 16개, 아몬드 파우더 250, 흰자 16개,
설탕 300, 중력분 300, 코코넛 100

만드는 법

1. 노른자, 아몬드 파우더를 볼에 넣고 믹싱한다.
2. 다른 볼에 흰자, 설탕을 넣고 믹싱해 머랭을 만든다.
3. ①에 머랭 1/3을 넣고 섞은 후 체친 중력분을 넣고 천천히 섞어준다.
4. ③에 나머지 머랭을 넣고 살짝 섞은 후 사각팬 2장에 팬닝한다.
5. ④ 위에 코코넛을 뿌려 200°C에서 약 12분간 구워준다.

샌드 크림 / 재료 중량(g)

쇼트닝 350, 화이트 초콜릿 200, 분당 160, 레몬 6개

만드는 법

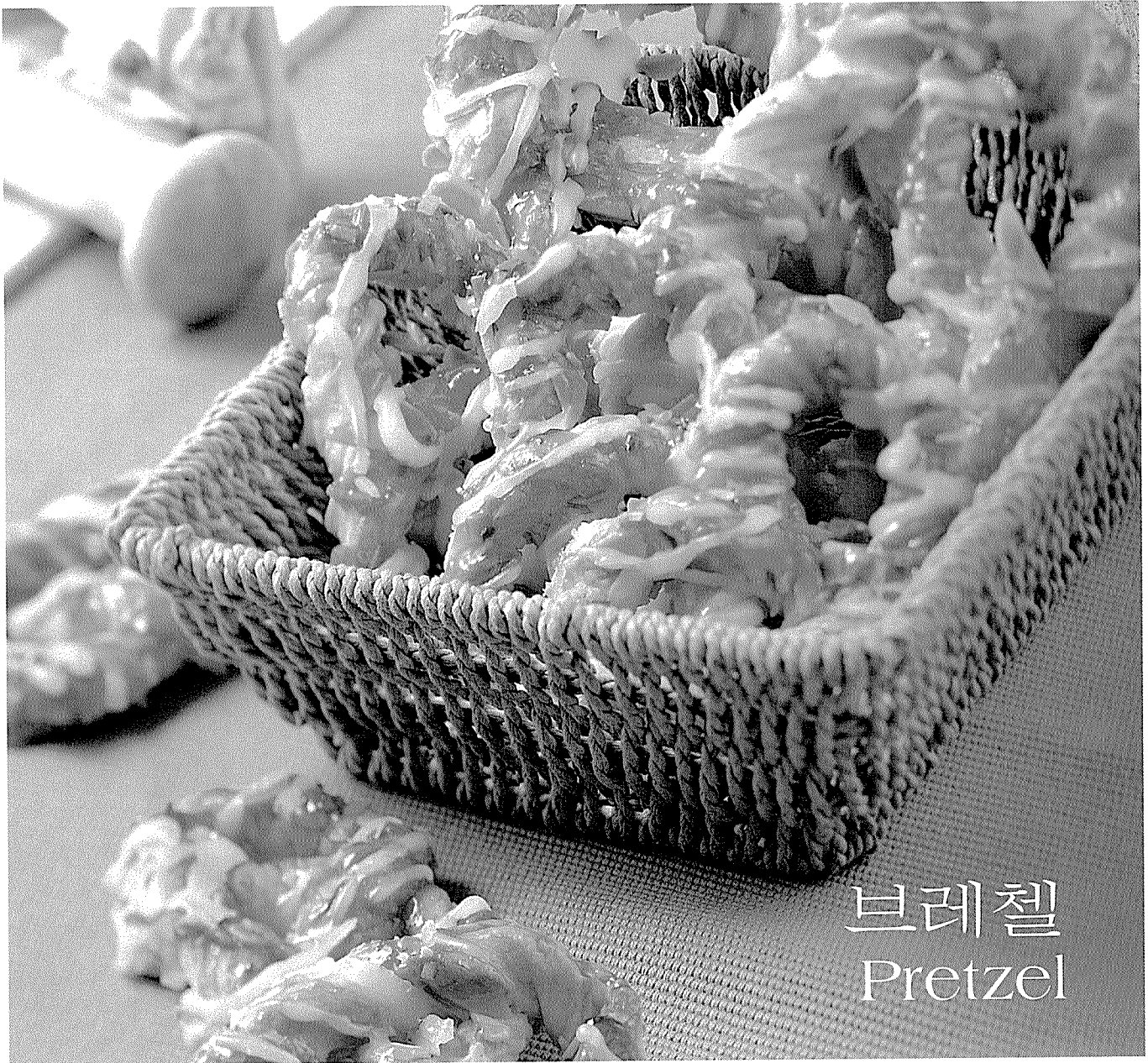
1. 쇼트닝과 분당을 볼에 넣고 믹싱한 후 녹인 화이트 초콜릿을 넣어 섞는다.
2. 레몬 6개로 주스와 레몬필을 만든 후 ①에 넣고 잘 섞어준다.

코팅용 초콜릿 / 재료 중량(g)

다크 초콜릿 500, 샐러드 오일 약간
초콜릿을 녹여 오일과 함께 섞어준다.

마무리하는 법

1. 구워서 식힌 '반죽' 2장 사이에 '샌드 크림'을 바른 후 냉장고에 넣어 둔다.
2. ①을 원하는 크기로 재단한 후 가장자리 네 면에 '코팅용 초콜릿'을 묻혀 굳힌다.



브레첼 Pretzel

- 135개분

재료 중량(g)

*퍼프 페이스트리 도우 3,000, *슈거 도우 3,000, 살구잼 300, 코코넛 600, 아몬드 슬라이스 900, 풍당 300

만드는 법

1. '퍼프 페이스트리 도우'를 적당한 크기로 밀어 편다.
2. '슈거 도우'를 ①의 2/3 크기로 밀어퍼 ① 위에 얹은 후 싸서 4절 4회 밀어펴고 냉장고에서 3시간 정도 휴지시킨다.
3. ②를 두께 7mm로 밀어펴고 계란물을 바른 후 잘게 자른 아몬드 슬라이스와 코코넛 가루를 고루 뿌린다.
4. 길이 30cm, 폭 8mm로 재단한 후 꼬아 브레첼 모양으로 성형한다.
5. 200°C에서 약 20분간 구운 후 위에 살구잼과 풍당을 발라준다.

퍼프 페이스트리 도우 / 재료 중량(g)

강력분 1,000, 중력분 250, 소금 15, 버터 250, 물 600, 톨인 버터 1,000

만드는 법

1. 톨인 버터를 제외한 전 재료를 넣고 클린업 단계까지 믹싱한다.
2. ①을 냉장고에서 3~4시간 정도 휴지시킨 후 톨인 버터를 넣고 3절 4회 밀어 펴기한다. (매회 접기 때마다 약 30분간 냉장 휴지시킨다)

슈거 도우 / 재료 중량(g)

설탕 500, 버터 1,000, 강력분 1,500, 계란 4개

만드는 법

1. 버터, 설탕을 섞어 크림화한 후 계란을 2~3회 나누어 넣으면서 믹싱한다.
2. ①에 체친 강력분을 넣고 섞은 후 비닐에 싸서 냉장고에 2시간 정도 보관한다.