

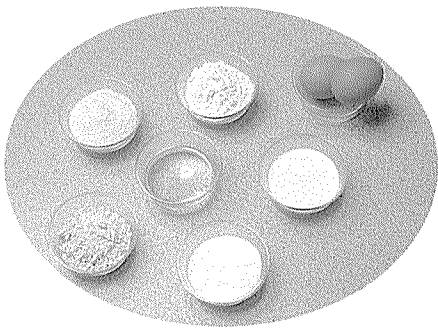
블랑 쿠키

더운 날씨에 늘어지기 쉬운 요즈음,
몸도 찌뿌둥하고 입맛도 없다. 이럴 때 코코넛 향 산뜻한
블랑 쿠키 한 바구니 만들어 간식으로 내놓으면 어떨까?
만들기도 쉽고 미리 만들어서 나중에 먹어도 좋다.

<진행 / 허미경 jpyong@mbakery.co.kr>

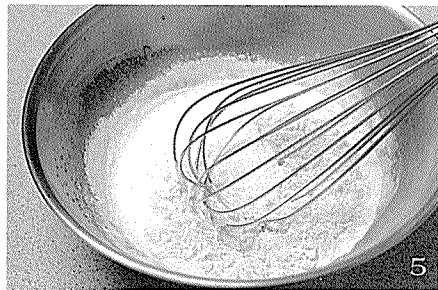
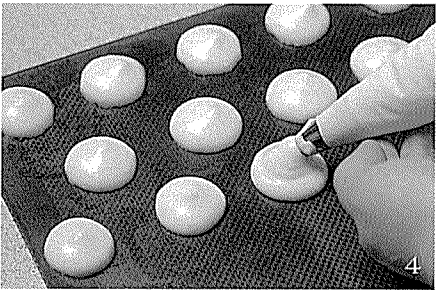
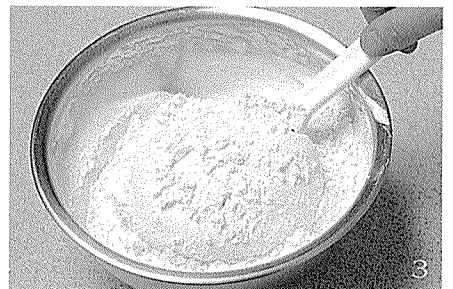
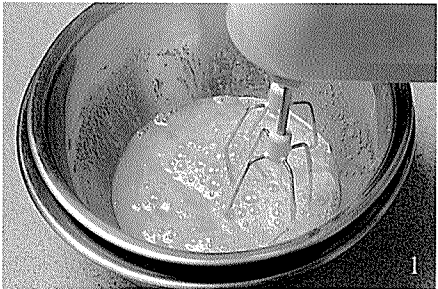


박은주
 프랑스 코르동 블루
 정규과정(제과와 요리) 수료
 홈 베이킹 연구실
 '쿠킨 홈' (☎ 032-324-6563) 대표
 제품 컨설턴트로 활동 중



재료 및 중량(g) / 약 80~90개 분량

계란 55, 설탕 60, 박력분 80, 트리플색(오렌지 리큐르) 5,
 생크림 85, 화이트 초콜릿 180, 코코넛 가루 적당량



만드는 법

1. 계란, 설탕을 중탕으로 휘핑한다. <사진 1>
2. ①이 미지근해지면(약 40°C) 실온에서 식을 때까지 고속으로 휘핑하여 거품이 뽕뽕 올라올 정도로 만든다. <사진 2>
3. ②에 박력분을 섞고 트리플색을 넣는다. <사진 3>
4. ③을 지름 7~8mm 원형깍지를 낀 짤주머니에 넣고 지름 2cm 정도로 찐다. <사진 4>
5. 180°C에서 17분간 노릇하게 굽는다(오븐마다 틀릴 수 있으므로 색깔이 노릇노릇하게 변할 때까지 굽는다).
6. 생크림을 냄비에 넣어 끓인 후 잘게 썬 화이트 초콜릿을 넣어 섞는다. <사진 5>
7. 구워낸 쿠키를 ⑥에 담갔다가 코코넛 가루를 묻힌다. <사진 6>

알아두면 편리한 몇 가지

1. 계란의 중량이 반죽에서 가장 중요하므로 계량해서 정확히 사용하도록 한다.
2. 반죽을 짤 때 반죽 사이에 간격을 두어야 나중에 서로 붙지 않는다.
3. 생크림과 초콜릿을 섞은 것이 굳지 않도록 중탕한 상태에서 사용하는 것이 편리하다.
4. 하루정도 지난 후 먹어야 더욱 맛있다.