

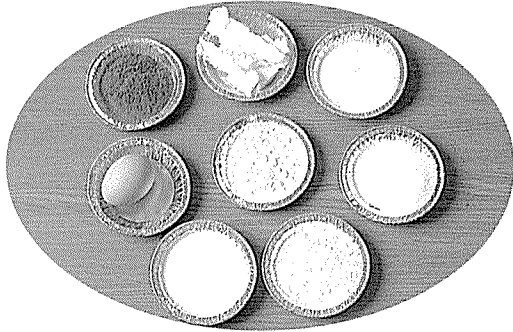
# 초콜릿 케이크

겨울 내 입었던 두터운 스웨터들을 정리하느라 분주했던 일과를 잠시 접고,  
직접 구워낸 초콜릿 케이크 한 조각과 향긋한 차 한잔을 준비해 나만을 위한  
여유로운 시간을 가져보자. 중후하면서도 부드러운 맛의 초콜릿 케이크처럼  
풍성해진 새로운 나를 발견할 수 있을 것이다.

<진행 / 이경은 kelee@mbakery.co.kr>

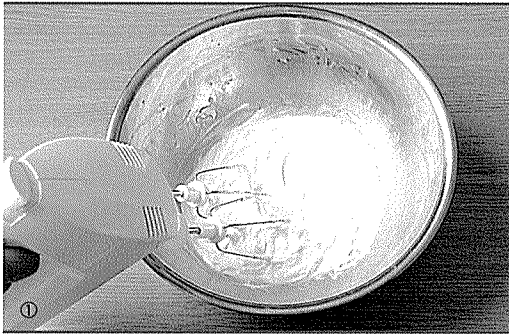


**박은주**  
프랑스 코르동 블루  
정규과정(제과와 요리) 수료  
홈 베이킹 연구실  
누킨 홈 (☎ 032-324-6563) 대표  
제품 컨설턴트로 활동 중



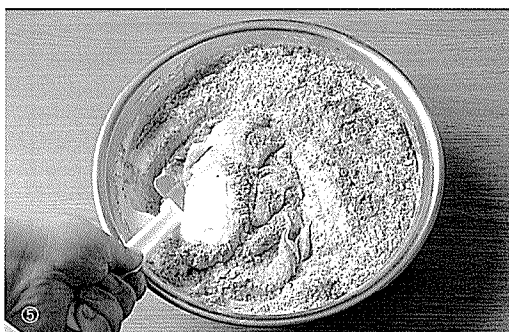
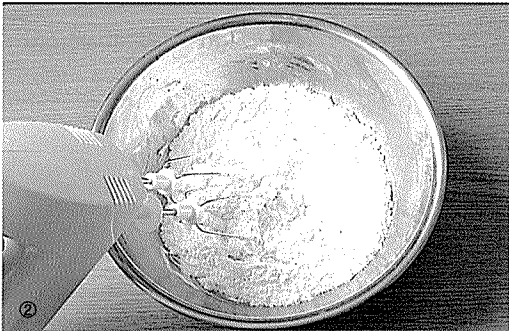
### 재료 및 중량(g)

버터 140, 박력분a 100, 생크림 100, 계란 5개, 분당 250,  
소금 4, 박력분b 160, 베이킹파우더 13, 코코아가루 40



### 만드는 법

1. 버터를 크림상태로 만들어 휘핑한 후 박력분a와 섞는다. <사진 1, 2>
2. 생크림을 따뜻하게 데워 ①과 섞는다. <사진 3>
3. 계란, 소금, 분당을 하얗게 될 때까지 휘핑한다.
4. ②를 저속으로 믹싱하면서 ③을 3번에 나누어 넣는다. <사진 4>
5. 박력분b, 베이킹파우더, 코코아가루를 함께 체쳐 ④와 섞는다. <사진 5>
6. ⑤를 3호 팬에 팬닝해 180°C에서 35~40분간 굽는다. <사진 6>
7. 분당을 뿌려 마무리한다.



### 알아두면 편리한 몇 가지

1. 생크림은 30~40°C 정도 데워 사용하는 것이 적당하다.
2. 하트형이나 기타 여러 가지 모양의 틀을 사용하면 분당으로 장식하는 단순함을 벗어나 멋스러움을 더할 수 있다.
3. 단맛을 좋아할 경우에는 굽기 전 반죽에 초코칩(150g)을 섞어도 좋다.

