

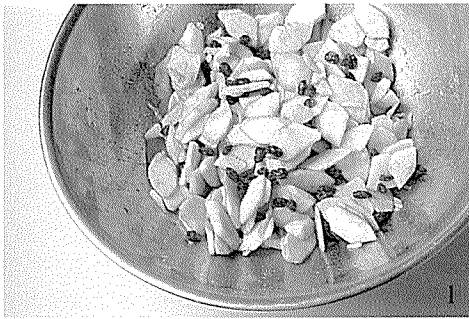
아펠 스트루델 Apfel Strudel

사과와 건포도를 충전물로 한 파이제품을 이번 호에 소개한다.
이 제품은 여러 유형의 파이제품의 원형이라고 할 수 있으며 굽는 중간 중간에 녹인 버터를
3~4회에 걸쳐 발라줌으로써 완전히 구운 후 바삭바삭한 느낌을 더욱 살려주는 특징이 있다.

<진행 / 오형석 ohs@mbakery.co.kr>



조준형 / 제품 컨설턴트

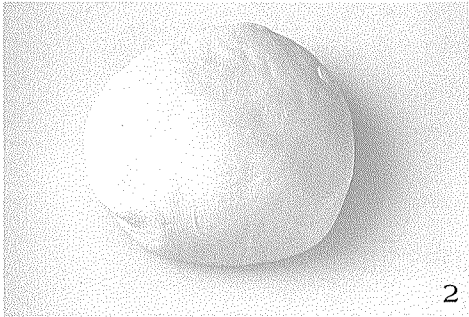


충전물 / 재료 중량(g)

사과 2,000(7개분), 계피가루 5, 레몬즙 1개, 건포도 200, 설탕 200

만드는 법

1. 사과씨를 빼고 껍질을 두께 0.5cm로 썬 후 레몬즙과 건포도를 넣고 잘 버무린다.
2. 계피가루와 설탕을 섞은 것을 ①에 넣고 재운다. <사진 1>



스트루델 반죽 / 재료 중량(g)

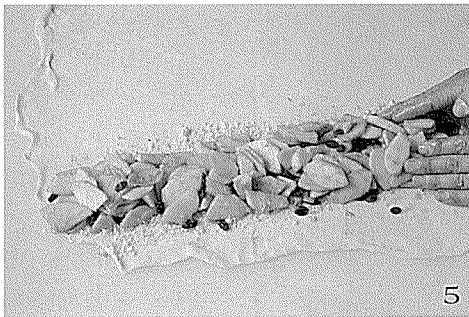
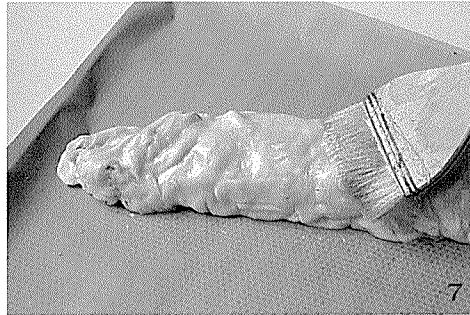
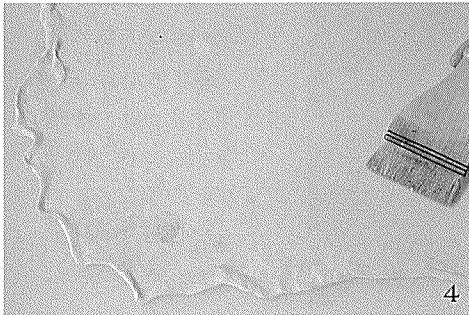
박력분 540, 강력분 60, 소금 6, 식용유 100, 미지근한 물 280

만드는 법

- 전 재료를 100% 믹싱한 후 마르지 않도록 비닐에 싸서 20~30분간 휴지시킨다. <사진 2>

장식용 / 재료 중량(g)

무염버터 300, 빵가루 400, 분당 소량



마무리하는 법

1. 광목천이나 작업대 위에 덧가루를 뿌린 후 '스트루델 반죽'을 2등분하여 1m×1m 크기로 얇게 밀어 편다. <사진 3>
2. 녹인 버터를 ①의 윗면에 골고루 발라준다. <사진 4>
3. 준비해 둔 '충전물'을 ② 위에 올린다.
이때 사과즙이 충분히 흡수될 수 있도록 충전물 위에 빵가루나 케이크 크림을 골고루 뿌려준다. <사진 5>
4. ③을 손이나 천을 이용해 롤처럼 말아준다. <사진 6>
5. ④의 윗면에 녹인 버터를 10분 단위로 오븐에서 꺼내 3회에 걸쳐 바르면서 약 30분간 구워준다(180~190°C). <사진 7>
6. ⑤가 완전히 식으면 9cm×5cm 크기로 자른 후 분당을 뿌려준다.