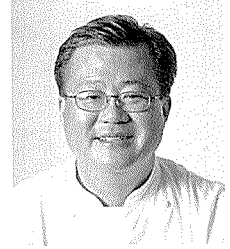


체리 롤케이크 Cherry Roll Cake

<진행 / 김미선 sunny@mbakery.co.kr>



조준형 / 케익카페 본스(Bons) 생산 이사



적정 소비자가

1피스(두께 3.0~3.5cm) : 1,000원 / 완성품의 1/2 : 5,000원

스폰지 반죽 / 재료 중량(g) - 철판 2장 분량

버터 2,000, 설탕 2,000, 다진 체리 400, 소금 20, 계란 2,000,

*아몬드 분태 간 것 400, 바닐라 에센스 20, 박력분 2,000, 베이킹 파우더 10

*아몬드 분태는 직접 갈아 사용한다.

만드는 법

1. 버터와 설탕을 혼합한 후 다진 체리, 소금, 계란을 함께 넣어 섞는다.
2. 갈아 놓은 아몬드 분태, 바닐라 에센스, 박력분, 베이킹 파우더를 차례대로 혼합한다.
3. 160°C에서 40~50분간 구워낸다.

파이 반죽 / 재료 중량(g)

강력분 1,000, 버터 150, 소금 20, 설탕 50, 계란 4개, 롤인용 버터 1,000

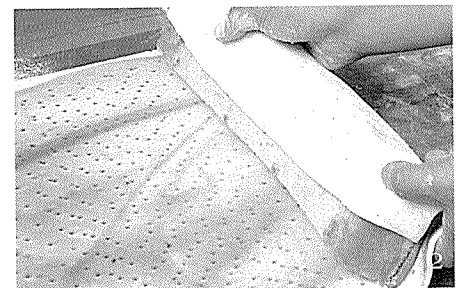
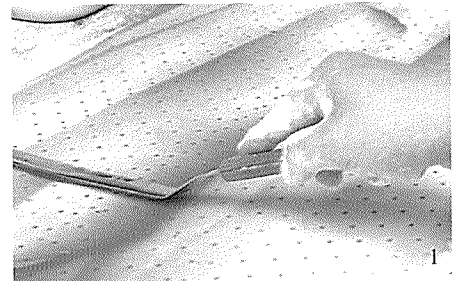
만드는 법

1. 롤인용 버터를 제외한 전 재료를 믹싱한다.
2. ①위에 롤인용 버터를 놓고 4절, 2절, 4절, 2절의 순서대로 밀어 편다
(매회 15분간 냉장 휴지). ⇒가로×세로 : 600×400mm

샌드용 잼 산딸기 잼 적당량

마무리하는 법

1. 구워낸 '스폰지' 가로를 8cm 정도의 너비로 등분한다.
2. 밀어 놓은 '파이 반죽'의 표면에 피케롤러로 구멍을 낸 후 잼을 골고루 퍼바른다. <사진 1>
3. ②의 파이로 ①의 '스폰지'를 완전히 한 겹 싼 후 윗부분에 계란물을 칠한다. <사진 2, 3>
4. 윗불 180°C, 밑불 200°C에서 35~40분간 구워낸다.



● 제품 POINT ●

체리롤케이크는 독특하다. 스폰지케이크를 파이로 한겹 싸서 구워내기 때문. 흡사 준비한 선물을 포장지로 정성스럽게 싸는 것 같다. 속은 부드럽고 겉은 바삭한 재미나는 제품이다.

체리 롤케이크

